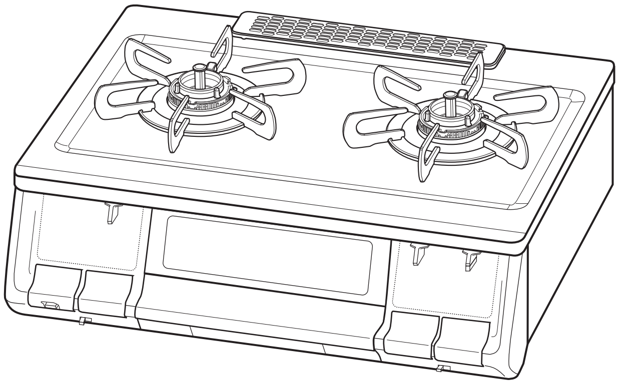
取扱説明書

Paloma

グリル付きテーブルコンロ

PA-350WA-R
PA-350WA-L
PA-350WVA-R
PA-350WVA-L



家庭用

◎両面焼き水なしグリル
◎機能選択モード付き（揚げもの・湯沸し・炊飯機能）

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

このたびはガステーブルコンロをお求めいただきまして、ありがとうございます。

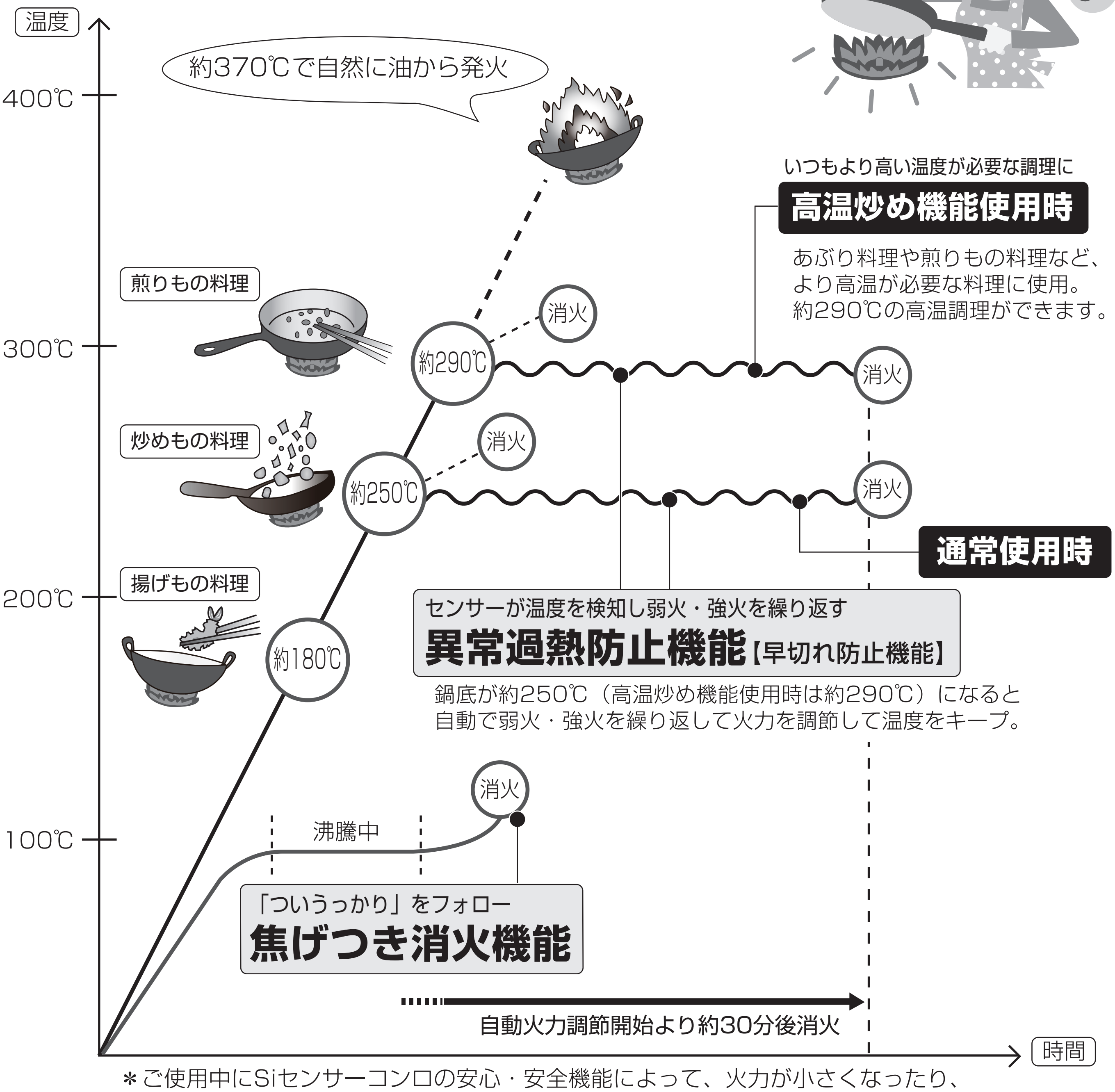
●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。
●この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
また別紙「保証書」も保証期間、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
●この機器は家庭用ですので、業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失された場合はパロマまでお問い合わせください。

Si センサーコンロ

全口センサー搭載

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。
安心（Safety）、便利（Support）、笑顔（Smile）を約束する、賢い（intelligent）温度センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。

おまかせ機能で調理を楽しく、安心に



＊ご使用中にSiセンサーコンロの安心・安全機能によって、火力が小さくなったり、消火することがありますが、機器の故障ではありません。

よくある質問を
チェック!!

? 点火ボタンを押しても火がつかない

乾電池を確認してください

乾電池が消耗すると火がつきません。

乾電池の交換は…22ページ参照

? 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能が働いています

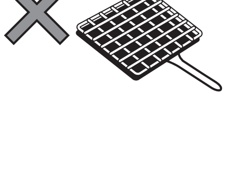
センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため消火します。
＊高温炒め機能を使用しているときも同様です。

→28ページ参照

? コンロで焼網が使えない

コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。

焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。



もくじ

各部のなまえ ………… 3
特長/便利機能 ………… 5
安心・安全機能 ………… 6

安全なご使用のために

安全上のご注意
使用時に必ずお守りください ………… 7
設置について ………… 15

ご使用前に確認ください

機器の設置 ………… 17
機器の設置（部品の取り付けと取り外し） ………… 19
乾電池の交換方法 ………… 22
コンロをご使用の前に ………… 23

使いかた

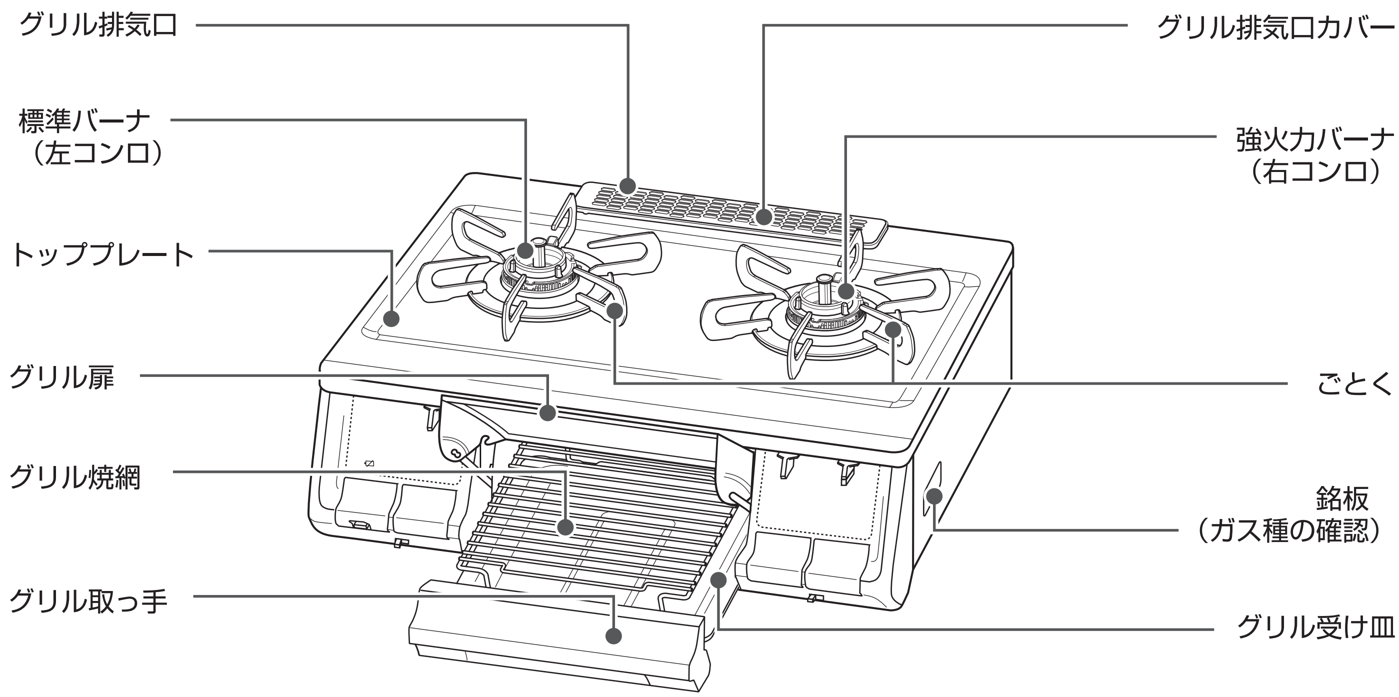
コンロの使いかた（基本の操作） ………… 25
煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能） ………… 27
コンロタイマーを使う ………… 29
揚げものをする（機能選択モード） ………… 31
お湯を沸かす（機能選択モード） ………… 32
ごはん・おかゆを炊く（機能選択モード） ………… 33
グリルの使いかた ………… 36
各種設定の変更（カスタマイズ機能・さらに安心モード） ………… 39

長くご利用いただくために

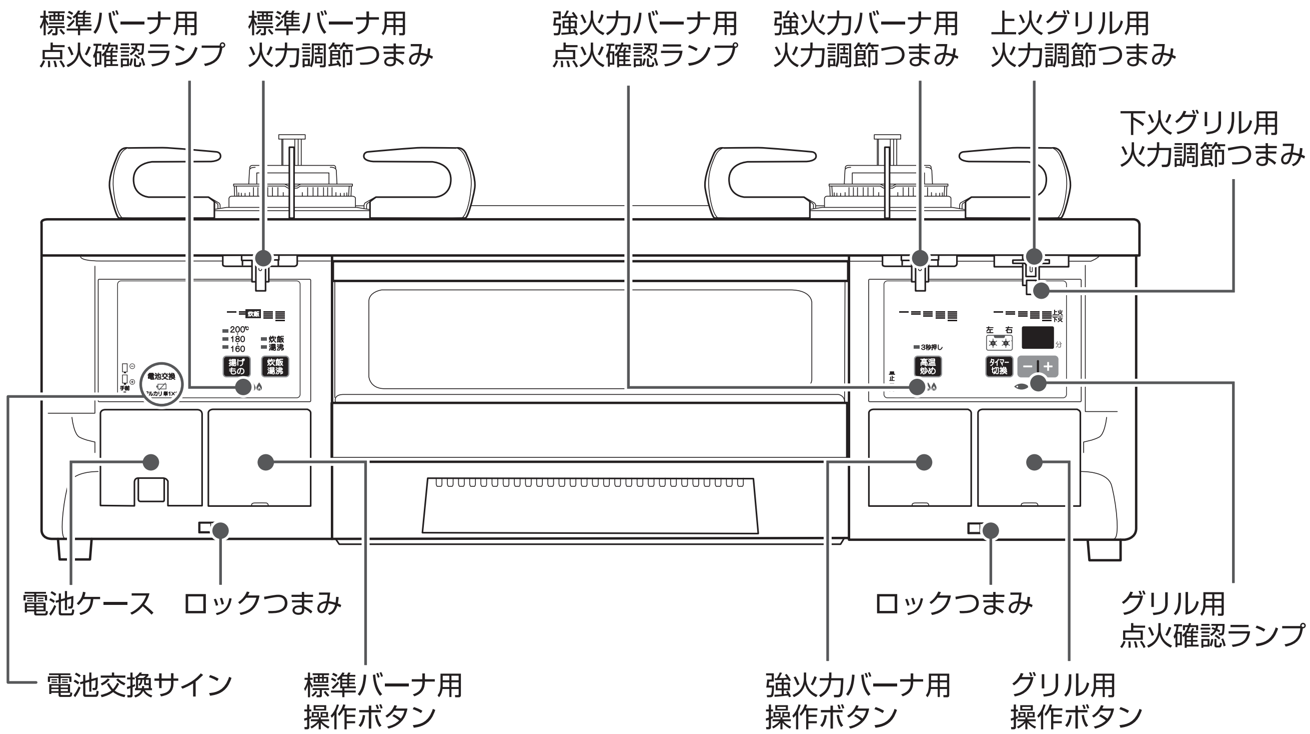
日常点検とお手入れ ………… 44
お手入れのしかた ………… 46
よくあるご質問（Q＆A） ………… 49
安心・安全機能について ………… 56
保管とアフターサービス ………… 57
仕様 ………… 裏表紙

各部のなまえ

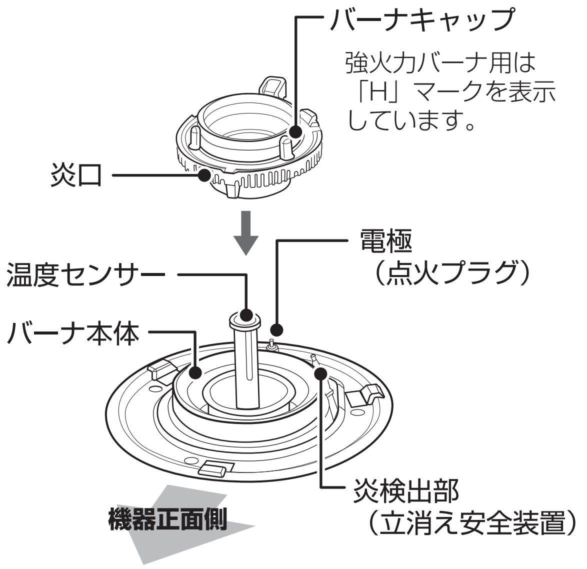
取扱説明書中の図はPA-350WA-R、PA-350WVA-Rのご紹介となっております。
PA-350WA-L、PA-350WVA-Lは強火力バーナが左側、標準バーナが右側についています。



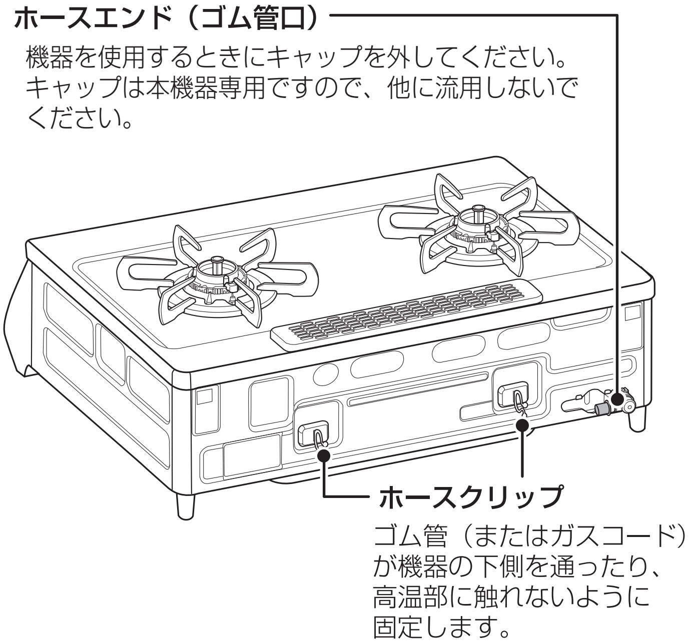
正　面　図



バーナ部　拡大図

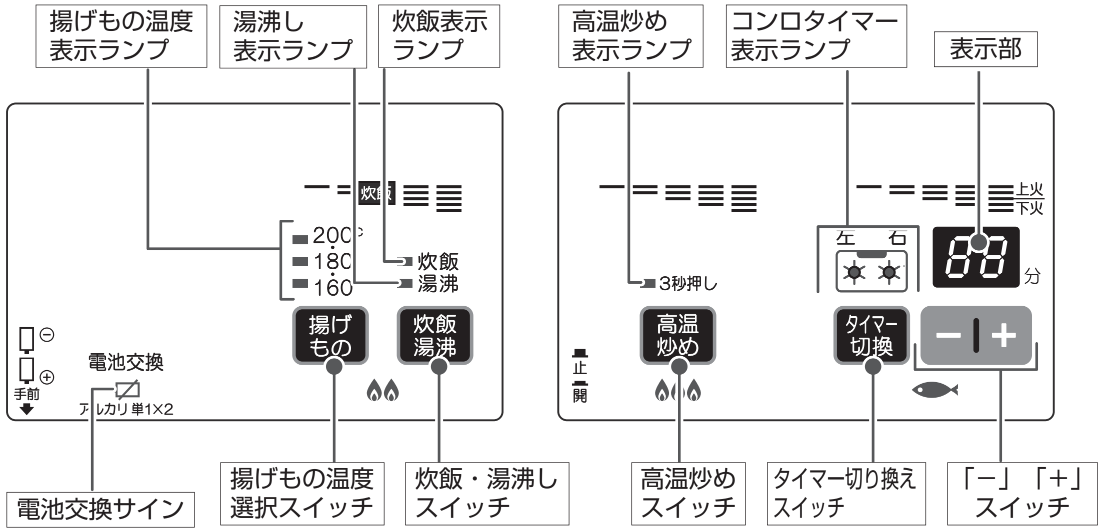


本体後面

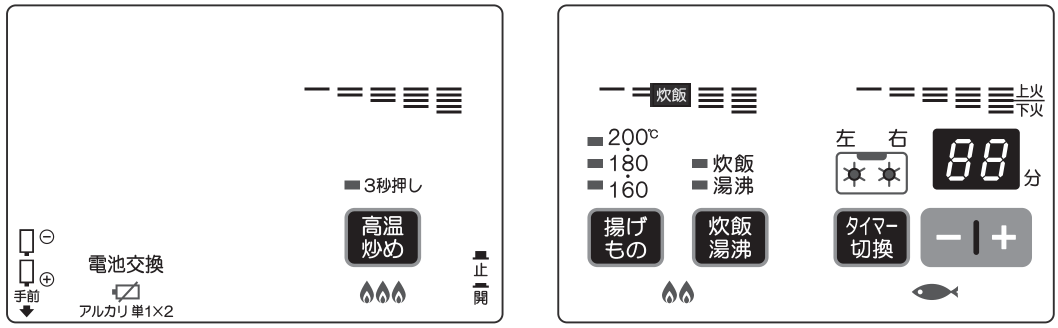


操作部

◎PA-350WA-R・PA-350WVA-Rの操作部　（強火力バーナが右側の機器）



◎PA-350WA-L・PA-350WVA-Lの操作部　（強火力バーナが左側の機器）



特　長

省エネルギー高効率コンロバーナ

強火力バーナ　標準バーナ

従来のコンロに比べ、受け皿がなく、お手入れしやすいバーナです。また、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

遠赤外線直火焼水なしグリル

グリル

グリル受け皿に水を入れずに使用できるので焼物がこんがり焼き上がります。さらに、グリル庫内の広い両面焼きグリルで、一度にたくさんのお魚を素早く焼き上げます。

便利機能

タイマー機能

強火力バーナ　標準バーナ　グリル

コンロはいずれか1ケ所で1～99分まで設定できます。
グリルは1～15分まで設定できます。
設定した時間が経過すると自動消火し、ブザーでお知らせします。

カスタマイズ機能（39ページ）
→タイマー終了のお知らせ音をブザー音からメロディに変更することもできます。

高温炒め機能

強火力バーナ

煎りもの料理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。高温炒め機能をご使用時も異常過熱防止機能が働き、高温になり過ぎたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると消火します。

機能選択モード

標準バーナ

「揚げもの」「炊飯」「湯沸し」調理時に自動的に火力を調節したり、消火することのできる機能選択モードが付いています。

揚げもの温度調節機能

天ぷらなどの揚げもの調理をするときに、油の温度を5段階（170～200℃）のいずれかに一定に保ちます。

炊飯機能

自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。

湯沸し機能

自動的に湯沸かしし、沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ機能（39ページ）
→5分間保温をするように変更することもできます。
（沸騰後、自動的に弱火になり、その後5分間保温し、自動消火します。）

安心・安全機能

立消え安全装置

強火力バーナ　標準バーナ　グリル

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

天ぷら油過熱防止機能

強火力バーナ　標準バーナ

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度に近付くと自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能

強火力バーナ　標準バーナ　グリル

万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約120分、グリルは約15分で自動的にガスを止め消火します。

カスタマイズ機能（39ページ）

→コンロは自動消火するまでの時間を10分～90分（10分間隔）に変更することもできます。

焦げつき消火機能

強火力バーナ　標準バーナ

煮物などの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。（鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。）

異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

強火力バーナ　標準バーナ

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動的にガスを止め消火します。

カスタマイズ機能（39ページ）

→高温での調理が続いた場合、約30分で自動消火する設定を約15分に変更することもできます。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

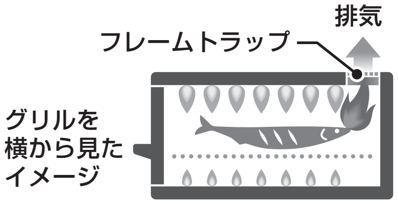
強火力バーナ　標準バーナ　グリル

湯沸し機能、炊飯機能、コンロ・グリルタイマー機能が作動し自動消火した場合や、安心・安全機能が働き自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に "ピー・ピー・ピー" と3回ブザーが鳴り、お知らせします。また、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。操作ボタンを押し戻してください。

フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】

グリル

万一グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。



安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

禁止　火気禁止　分解禁止	この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。
注意　発火注意	この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
必ず行う　換気必要	この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

■ガス漏れ時使用厳禁

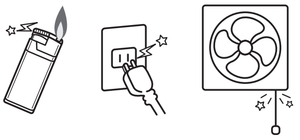
火気禁止

ガス漏れに気づいたときは…

■ガス事業者の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇その他）のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない

→炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

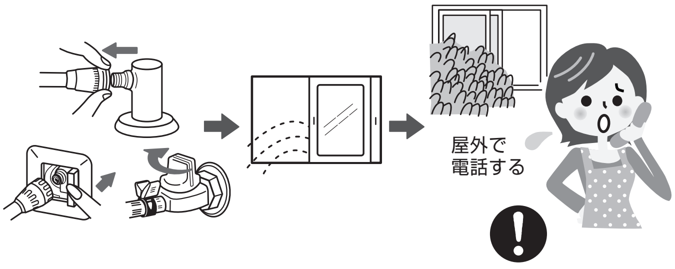
火気禁止



■すぐに使用を中止する

必ず行う

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
　また、メーターのガス栓も閉める。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具を外す）
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くのガス事業者（供給業者）に連絡する。



⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止

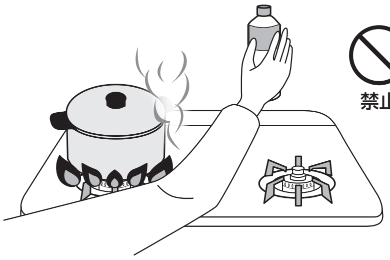
使用中は…

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

- ●調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。
 特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- ●グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- ●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



禁止

■使用中、使用直後は器具を持ち運ばない

火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。
また、コンロ上の調理物などがこぼれてやけどをするおそれがあります。

禁止

■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない また、引火物を使用しない

ガスコンロの近くには…

■爆発のおそれのあるものを置かない

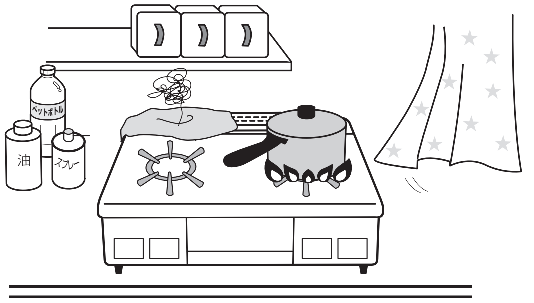
ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

■可燃物を置かない

機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物をしかないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。



禁止

禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

禁止

■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。

禁止

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

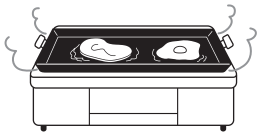
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止

コンロには…

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

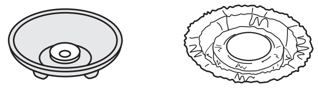
不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、
トッププレートの損傷の原因になります。



禁止

■市販の補助具は使用しない

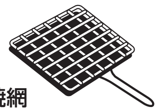
●補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。
●市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーが働き消火したり、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。



禁止

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、
機器の異常過熱のおそれがあります。

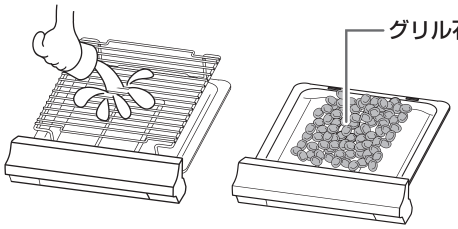


禁止

グリルには…

■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない

機器の損傷や火災など思わぬ事故の
原因になります。



禁止

■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくをしかない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。

発火注意

■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する
■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
＊取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。

必ず行う

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

必ず行う

■点火・消火の確認

●**点火時は火がついたことを確認する**

●**消火時は操作ボタンを消火の状態に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める**

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので必ず火が消えたことを確認してください。

禁止

■高温炒め機能を使用中は揚げもの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれがあります。

必ず行う

■異常時・緊急時の処置

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具を外す）

②「よくあるご質問(Q＆A)」（49～55ページ参照）「安心・安全機能について」（56ページ参照）に従い処置する。

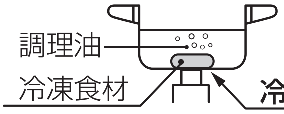
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かパロマまで連絡する。

揚げもの調理のときは…

禁止

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

禁止

■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。

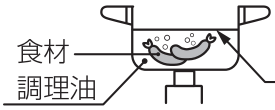
■揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。

必ず行う

■揚げもの調理は食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが働かず、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げもの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



食材全体が十分につかるまで

必ず行う

禁止

■天ぷら油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると発火するおそれがあります。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

禁止

使用中や使用直後は…

■操作部・操作ボタン・つまみ・グリル取っ手以外は触らない

●やけどのおそれがあります。
●グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。１か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない また、使用中や使用直後に水をかけない

ガラスが割れてやけどやけがをする原因になります。

■点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。

換気必要

■使用中は必ず換気する

■閉めきった部屋で長時間使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

一酸化炭素中毒の原因になります。

＊ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器およびふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。

禁止

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

禁止

■調理以外の用途には使わない
■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣服の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

禁止

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります。

禁止

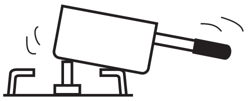
コンロ使用時には…

■ごとくをはずして使用しない

鍋などを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■片手鍋・底が凹んだ鍋・底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋などは不安定な状態で使用しない

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



禁止

必ず行う

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

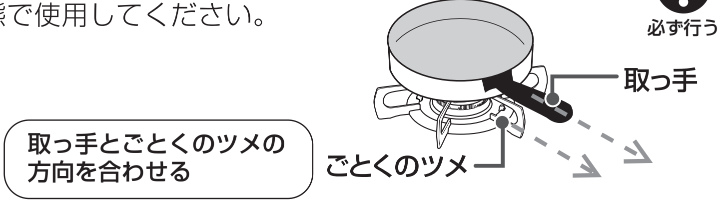
■中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。

必ず行う



禁止

■コンロには石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

禁止

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。

禁止

■グリル扉に重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

グリル使用時は…

禁止

■グリル使用時は魚などの調理物を焼きすぎない

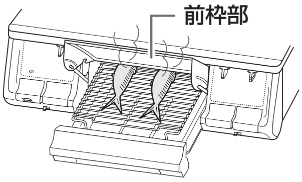
魚などの調理物に火がつき機器焼損の原因になります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

①操作ボタンを押して消火状態にする
②火が完全に消えるまでグリルを引き出さない
③消火後、点検を依頼する

■グリル扉を開けたままにしない

グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により前枠部を焦がしたり、トッププレートやつまみ・ボタン等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。

■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

必ず行う

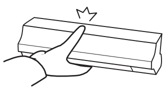
■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

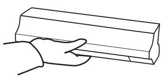
飛び散った脂に引火してグリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

禁止

■グリル使用中、使用直後にグリル取っ手上面部（特に金属部）に触れない

高温のためやけどをするおそれがあります。





必ず行う

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

禁止

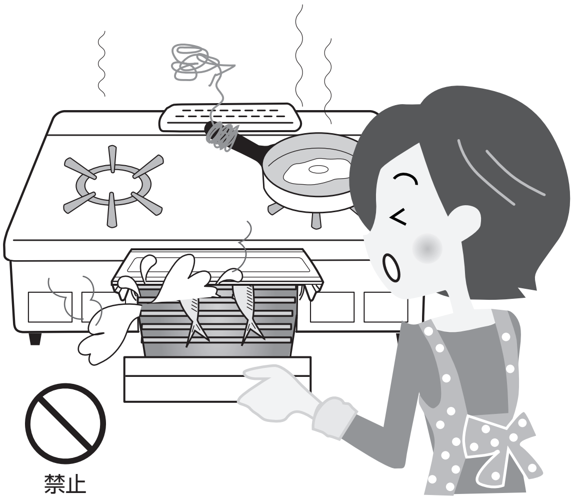
■排気口に手や顔を近付けない
■鍋の取っ手などを排気口に向けない

高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が焼損をするおそれがあります。

必ず行う

■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



必ず行う

機器の点検・お手入れするときは…

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため触るとやけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする （25ページ参照）

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をして行う
■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいのでご注意ください。

■バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る
■バーナキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする

炎口がつまったり、濡れたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

必ず行う

■突沸現象に注意する

カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【突沸現象の予防方法】

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)

●熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。

●鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。
この場合の修理は保証期間内でも有償となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■使用するバーナの操作ボタンを間違えないようにしてください。

■トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

■煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きつくと機器を傷めるおそれがあります。

■熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

安全上のご注意（設置について）

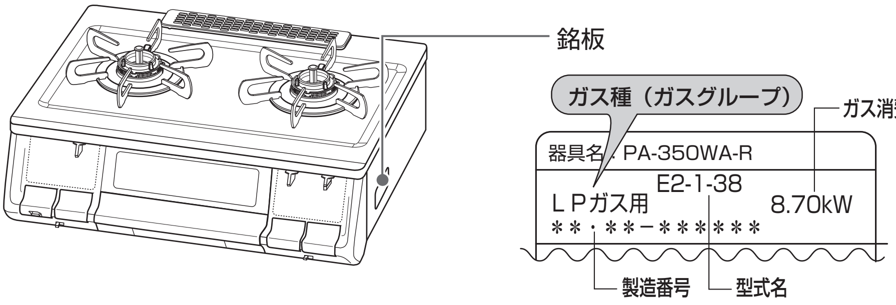
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

必ず行う

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

●表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
●特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
＊銘板は機器右側側面に貼ってあります。ガスの種類がわからない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）までご連絡ください。

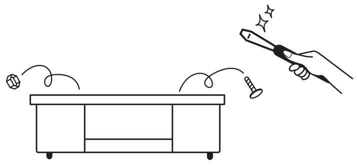
【例】銘板（LPガスの場合）



分解禁止

■絶対に改造 ・ 分解は行わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



分解禁止

■ガス接続

ガス用ゴム管（ソフトコード）は

禁止

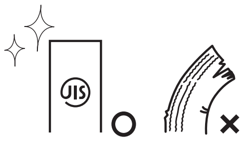
①継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない

ガス漏れの原因になります。

禁止

②ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。



必ず行う

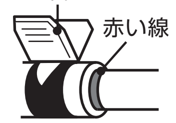
③検査合格マークまたは、JISマークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。

必ず行う

④ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。



必ず行う

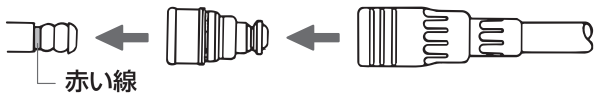
■ガス接続

ガスコードは

スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する

「機器の設置」の「ガスコード接続の場合」（18ページ）を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

必ず行う

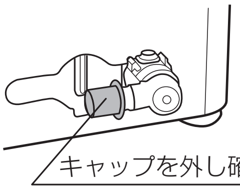


必ず行う

■ホースエンド（ゴム管口）のキャップを外し、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

必ず行う



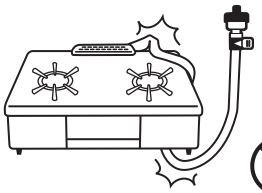
禁止

■ガス接続

ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

①機器の上や下を通さない
②グリル排気口などの高温部に触れない
③他の機器で過熱されるような所に通さない
④折れ、ねじれ、引っ張りなどのないようにする

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因になります。



禁止

必ず行う

⑤ゴム管（またはガスコード）をホースクリップで固定する →18ページ参照

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

禁止

■強い風が吹き込むところに設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正常に働かないなどの原因になります。

禁止

■落下物の危険があるところに設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

禁止

■照明器具などの樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

禁止

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどのおそれがあります。

禁止

■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し火がつかない場合があります。また機器の故障や寿命を縮める原因となります。

必ず行う

■水平で安定した台の上に設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。

必ず行う

■換気が良いところに設置する

換気が不十分の場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

機器の設置

準備と確認をする

箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除いてください。

- ●手袋をし、器具前面と後面の底部にしっかり手をかけ、持ち上げてください。
- ●トッププレートを持って取り出さないでください。脱落のおそれがあります。
- ●グリル庫内にも紙や梱包部材が残っていないことを確認してください。

ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめてください。
合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡してください。

設置場所を確認する（周囲の防火措置）

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
＊防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

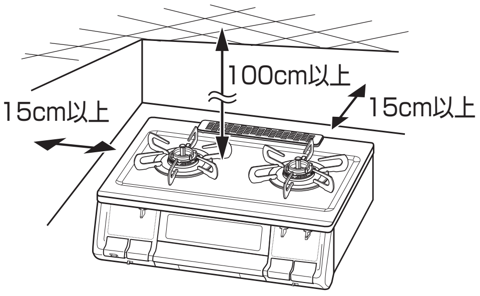
下記の条件を満たしている場所をお選びください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

■離隔距離について

必ず行う

周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、棚など）**のある場合**

- ●トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
- ●上記の離隔距離がとれない場合は、下記にそって適切な防火措置を行う



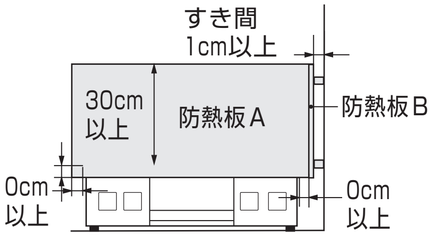
（可燃性の壁の場合）

■防熱板について

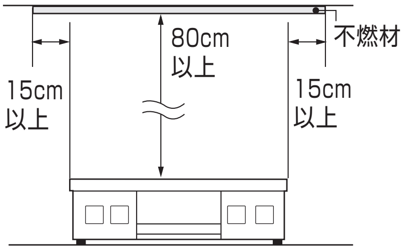
必ず行う

側面・背面および流し台などの側面は図のように別売の防熱板A，B，Cを取り付けてください。
上方は金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
＊防熱板A、Bは、壁とトッププレートとのすき間が25mm以上必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

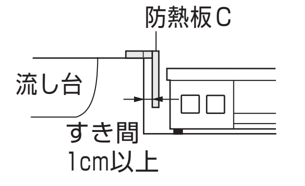
側面・背面



上方



流し台などの側面

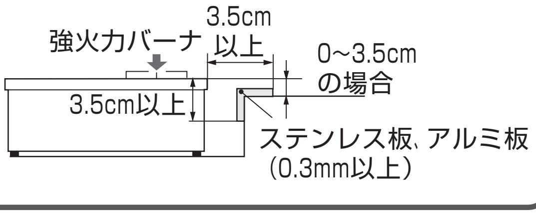


トッププレート面が低いとき

■強火力バーナ側の防火措置

必ず行う

可燃性の調理台・流し台などが、トッププレートと同じ高さまたは低い場合でも強火力バーナ側を密着設置する場合は図のように保護してください。

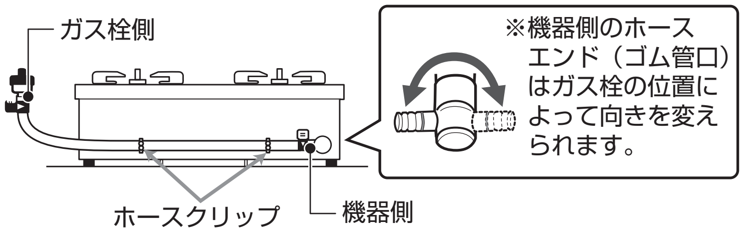


ガス接続をする

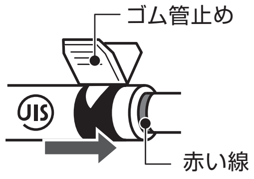
ゴム管接続の場合

用意するもの

- ●φ9.5mmガス用ゴム管
  （JISマーク入り・新品）1本（市販品）
  （都市ガス用とLPガス用があります。
  お使いのガスに合わせてお選びください。）
- ●ゴム管止め2個（市販品）



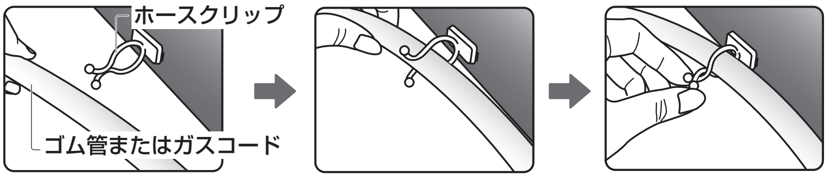
①ガス用ゴム管を高温になる部分に触れないように適切な長さに切る
②機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す
（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
③ガス栓側・機器側両方のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までガス用ゴム管を差し込みゴム管止めで止める
④機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようにホースクリップでガス用ゴム管を固定する
（下記の「ホースクリップについて」を参照し固定してください。）
⑤ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める



ホースクリップについて

安全にご使用いただくためにガス用ゴム管（またはガスコード）を接続する際には、ガスゴム管（またはガスコード）を機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないように"ホースクリップ"で2か所固定してください。

●ホースクリップにガス用ゴム管（またはガスコード）を入れてセットし、ホースクリップの先をねじるように交差させて固定してください。



ガスコード接続の場合

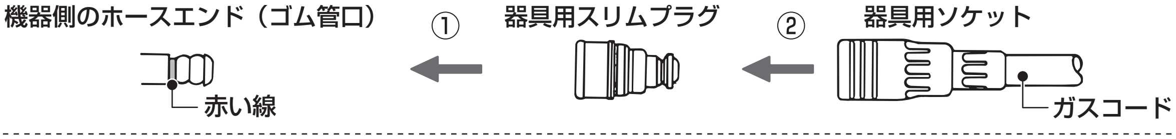
用意するもの

●器具用スリムプラグ（市販品）　●ガスコード（市販品）

＊ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセントになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、市販のガス栓用プラグが必要です。

ガス機器側の接続

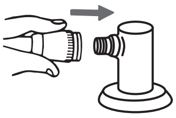
①機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す
（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
②器具用スリムプラグを機器のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までしっかり差し込み取り付ける
③次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで差し込む
(器具用スリムプラグに同梱してある取扱説明書に従ってください。）



ガス栓側の接続

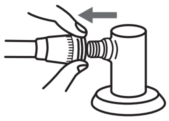
ガス栓を開ける

コンセント継手を"カチッ"と音がするまで確実に差し込む



ガス栓を閉める

コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

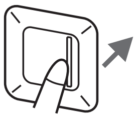


コンセント継手を差し込むとガス栓が開き、外れるとガス栓が閉まります。
※ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。

ガスコンセントについて

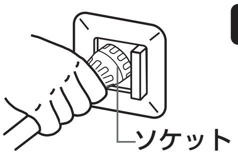
フタを開ける

フタの右端を押す



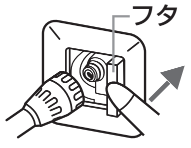
取り付ける

"カチッ"と音がするまで差し込む



取り外す

右端にあるフタを押す



ガスコンセントは、ガスコード等を取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

機器の設置（部品の取り付けと取り外し）

機器を組み立てる

バーナキャップやごとくなどを
正しくセットしてください。

⚠警告

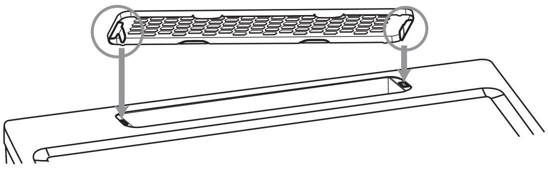
■標準バーナ側を壁側に設置する

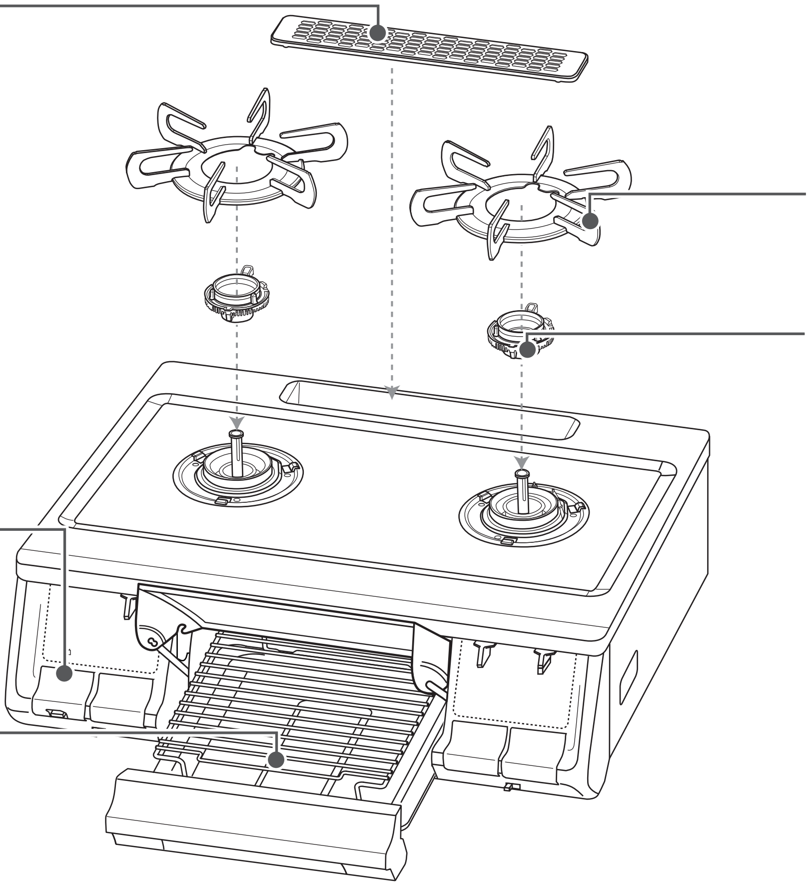
必ず行う

＊壁側の火災を防止するためです。

グリル排気口カバー

裏面の突起（2か所）がグリル排気口の差し込み穴にはまるようにセットする





乾電池の交換方法

⇒22ページ参照

グリル取っ手・グリル受け皿 グリル焼網

⇒21ページ参照

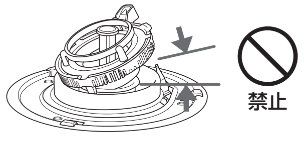
⚠注意

■バーナキャップは誤った取り付けでは使用しない

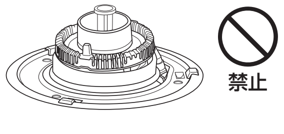
禁止

- ●点火しない場合があります。
- ●炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナキャップの変形、火災の原因になります。
- ●機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナキャップの浮き・傾き



バーナキャップの裏返し



おねがい

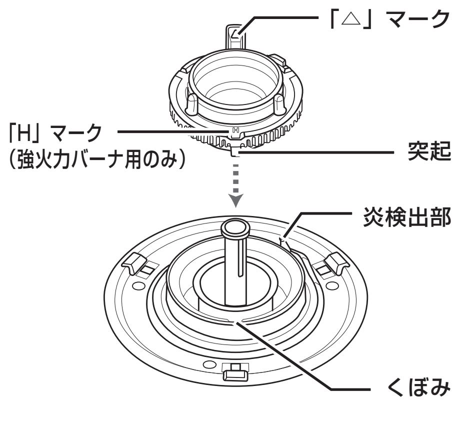
バーナキャップやごとくは消耗部品です。バーナキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。
交換部品（有償）としてご用意しています。お買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。

ごとく・バーナキャップ

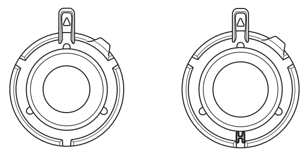
◎バーナキャップ

バーナキャップ上面の凸部の「△」マークを奥側にし、突起を正面のくぼみにあわせてセットする

正面から見た図



バーナキャップ真上から見た図

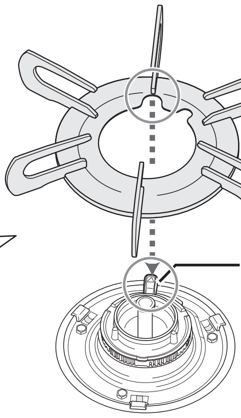


●強火力バーナ用のバーナキャップは、手前に「H」マークを表示しています。
＊標準バーナ用と強火力バーナ用（「H」マーク付）では形状が異なりますので、取り付け間違いしないよう注意してください。

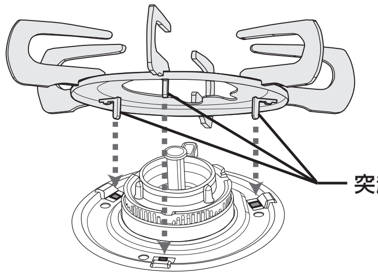
◎ごとく

❶ 切り欠きを奥に向け、左側の切り欠きを、バーナキャップの凸部の「△」マークに合わせる

※左側の切り欠きを合わせる
合せる切り欠きの位置を間違えないように注意する



❷ 裏面の突起（3か所）をトッププレートの差し込み穴にはまるようにセットする



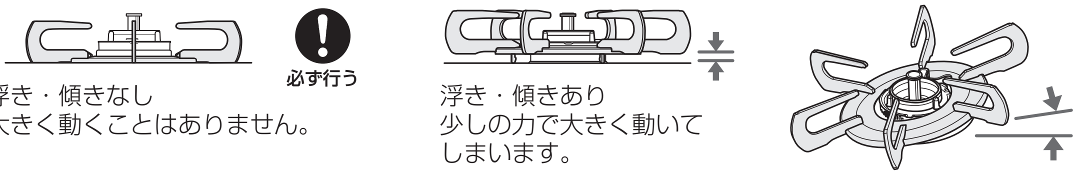
⚠注意

禁止

■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

●点火しない場合があります。
●ごとくの裏側の突起部をトッププレートの差し込み穴にしっかりはめ込み、浮き・傾きのないようにセットしてください。ごとくが浮いたまま使用すると不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
●鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

正しいセット	誤ったセット
浮き・傾きなし 大きく動くことはありません。 必ず行う	浮き・傾きあり 少しの力で大きく動いてしまいます。 禁止

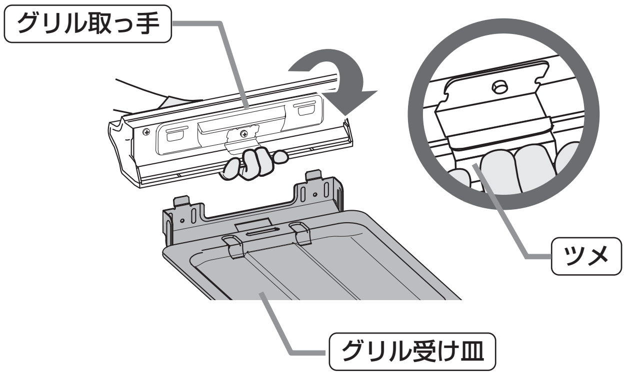


機器の設置（部品の取り付けと取り外し）

グリル取っ手・グリル受け皿

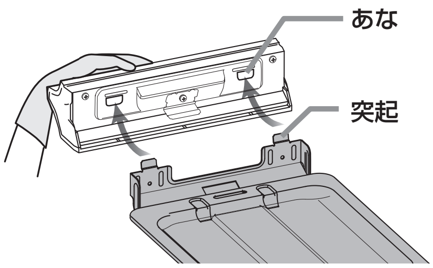
取り外しかた

グリル取っ手のツメを押し下げたまま取っ手を
内側に倒してはずす

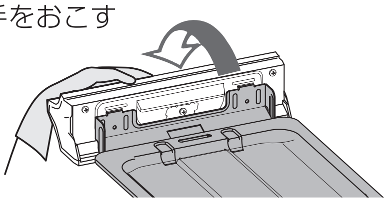


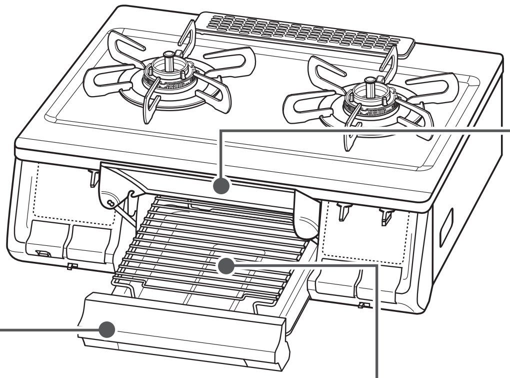
取り付けかた

❶ 取っ手のあなにグリル受け皿の突起をはめ込む



❷ グリル取っ手をおこす



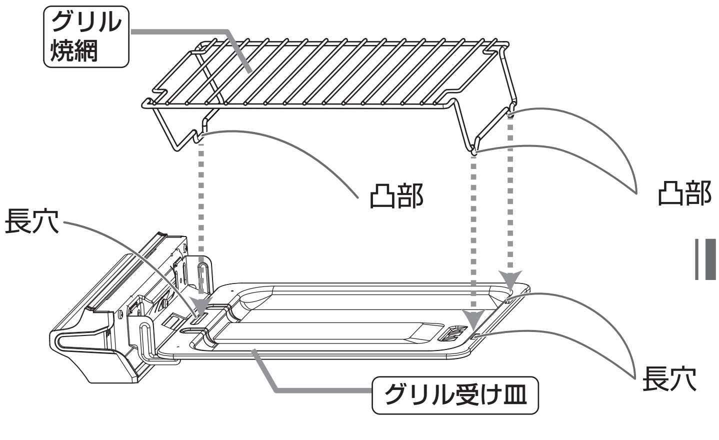


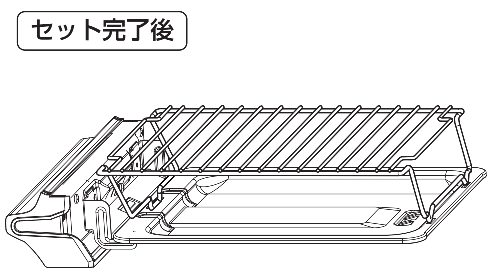
グリル扉

⇒48ページ参照

グリル焼網

グリル受け皿の長穴に、グリル焼網の凸部（手前側1箇所、後ろ側2箇所）を差し込む
＊グリル焼網の前後を間違えないようにセットしてください。





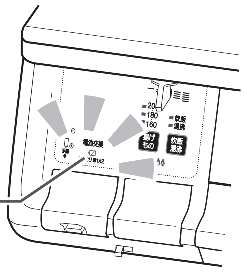
おねがい

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有償）としてご用意しています。お買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。

乾電池の交換方法

電池交換サインが点灯していたら…乾電池が消耗しています

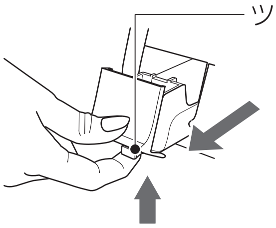
使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形1.5V 2個）と交換してください。交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。



- 乾電池が消耗してくると安心・安全機能が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点灯もしなくなります。

❶ 電池ケースを引き出す

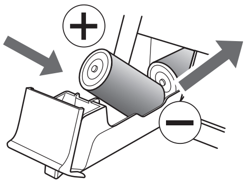
- 電池ケースツメを上げながら手前に引きます。



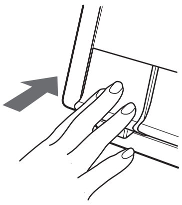
❷ 古い乾電池を取り出す

❸ 新しい乾電池を入れる

- 新品の単1形アルカリ乾電池2個を図のように⊕を手前にして入れてください。



❹ 電池ケースを奥までしっかり入れる



⚠注意

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない（禁止）

乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用する（必ず行う）

おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。また、乾電池の ⊕・⊖ 端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わないでください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類・同銘柄の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月ー年）」を過ぎている場合は放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの ⊖ 端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 充電式の乾電池をご使用になると寿命が短い場合や、使用できない場合があります。
- 機器を廃棄する場合は、乾電池を外してください。ショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけどの原因になります。

コンロをご使用の前に

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

鍋の重さは食材を含んで300g以上を目安とする
※重さは鍋や取っ手の形状により異なります。

揚げもの調理時は、200mL以上の油を入れる

鍋底の中心を温度センサーの上面に密着させる
※鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。

警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止

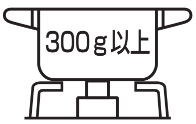
■温度センサーは絶対に取り外さない

火災などの原因となり大変危険です。

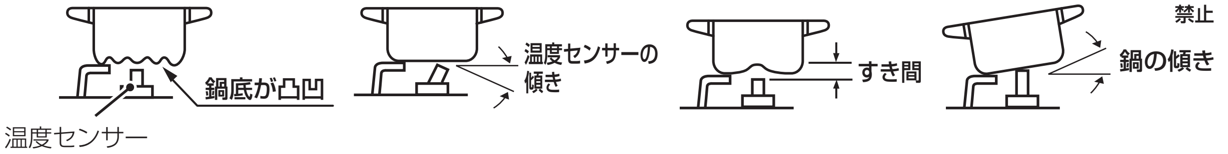
■温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。鍋底と温度センサーの間にはすき間や異物がないようにしてください。
また、安定性の悪い鍋は使用しないでください。
鍋の重さは調理物を含め300g以上が必要です。

必ず行う



禁止



■鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどは取り除く

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。

禁止

■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。

禁止

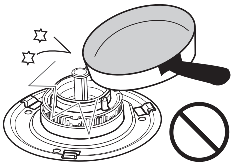
⚠注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

禁止

■温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が働かない場合があります。

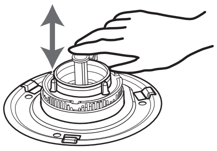


禁止

必ず行う

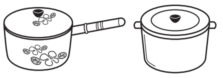
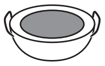
■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
■温度センサーと鍋底の密着する部分はいつも清潔にしておく

コンロを使用していないときに、鍋などをごとくの上に乗せておいても温度センサーに支障はありません。しかし、汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。



調理に適した鍋を選ぶ（炊飯機能に適した鍋については34ページをご覧ください。）

○：適しています　✕：適していません（温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。）

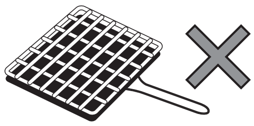
鍋などの種類	油調理		その他の調理(煮ものなど)	温度調節機能	湯沸し機能	備考
	揚げもの	炒めもの				
 ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※ (多層を含む)	○※	○※	○	○※	○※	温度センサーに適しています。
フライパン 平底中華鍋 アルミ・鉄・ステンレス※(多層を含む)	○※	○※	○	○※	○※	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
 天ぷら鍋（鉄）	○	−	−	○	−	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	✕	✕	○ (ただし、消火する場合があります)	✕	✕	揚げもの調理には適していません。 発火することがありますので、使用しないでください。
丸底中華鍋 打ち出し鍋	✕	✕	○	✕	✕	揚げもの調理には適していません。 揚げもの調理以外の調理は、鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
やかん	−	−	○	−	○	

※鍋底の厚さの薄い（2.5mm以下）ステンレス製の鍋・フライパンは適していません。

おねがい

中華鍋を使うときは
●鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
●中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しく働きません。
●必ず取っ手を持って調理してください。

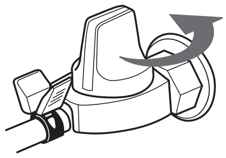
焼網は使用しない！



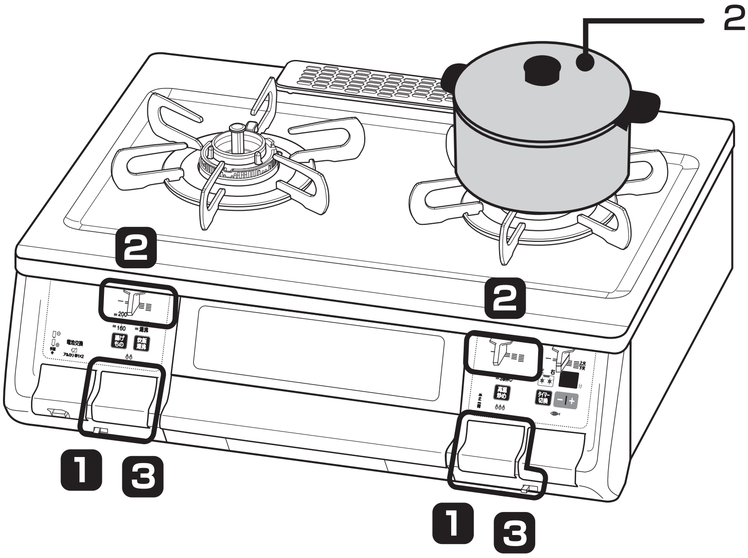
コンロの使いかた（基本の操作）

準　備

1、全ての操作ボタンが消火位置である
　ことを確かめ、ガス栓を全開にする



2、ごとくの中央に
　鍋などを置く



ワンポイント

◎煎りもの、炒めもの、あぶりものを
　するときは…

高温炒め機能を使用して調理してください。
（27ページ参照）
安心・安全機能が働く温度を一時的に高く
します。

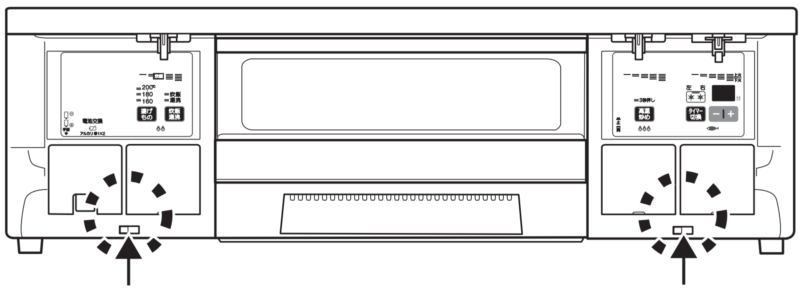
◎揚げものをするときは…

「機能選択モード」の揚げもの温度調節
機能を使用して調理してください。
（31ページ参照）

ロックつまみについて

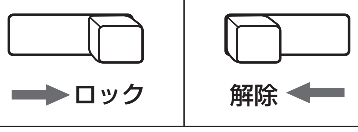
小さなお子様のいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。
ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

【ロックつまみの位置】



【操作方法】

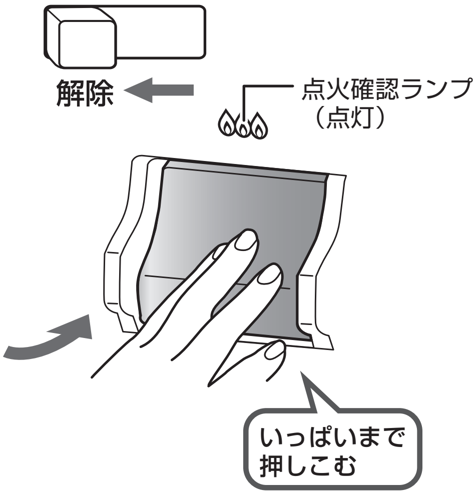
ロック	解除
つまみが右	つまみが左
→ ロック	解除 ←



おねがい

●鍋についた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
●鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
　《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱

1 ロックつまみを解除し、点火する

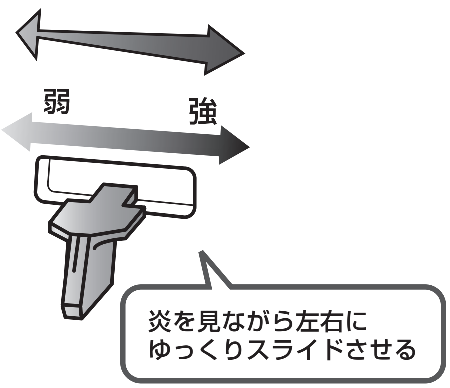


ロックつまみを解除し、
操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- パチパチと音がして点火します。（全コンロとグリル同時に放電）
- 点火のとき、標準バーナの火力調節つまみは、弱火側にある場合、「強火」の方向へ自動的に移動します。
- 強火力バーナの火力調節つまみは「中火」の方向へ自動的に移動します。

- 点火していることを確認してください。
（点火確認ランプが点灯します。）

2 火力調節する

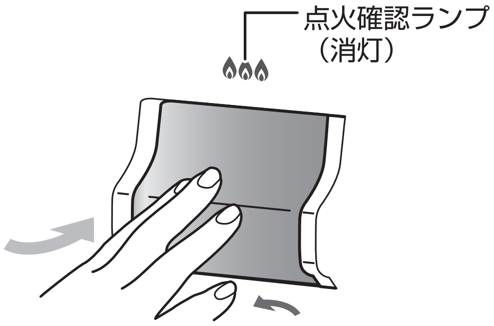


炎を見ながら火力調節つまみをゆっくり動かす

- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

> コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇔弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能が作動します。

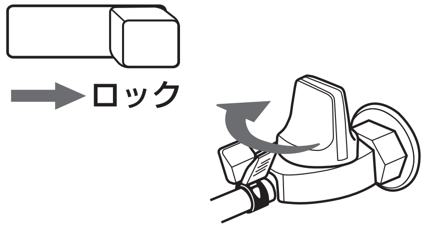
3 消火する



操作ボタンを押す

- 消火していることを確認してください。
（点火確認ランプが消灯します。）

4 ロックつまみをロックし、ガス栓を閉める



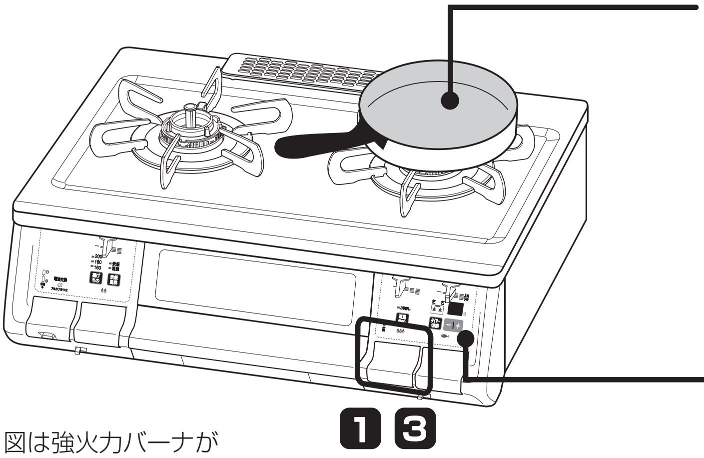
ロックつまみをロックし、ガス栓を閉める

- 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

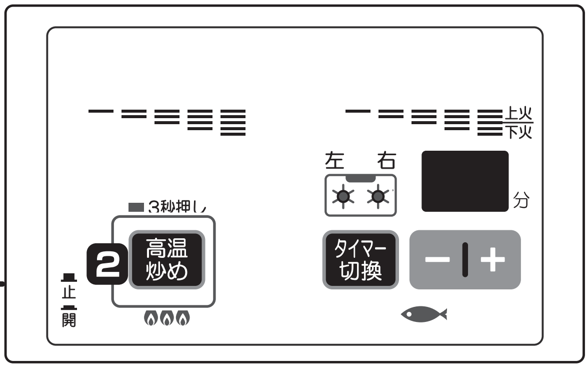
煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能）強火力バーナ

煎りもの・炒めもの・あぶりもの料理などで、炎が小さくなったり消えてうまく調理できない場合、高温炒め機能を設定すると、強火⇔弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。
ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

準　備



1、ごとくの中央にフライパンなどを置く
（強火力バーナ側）

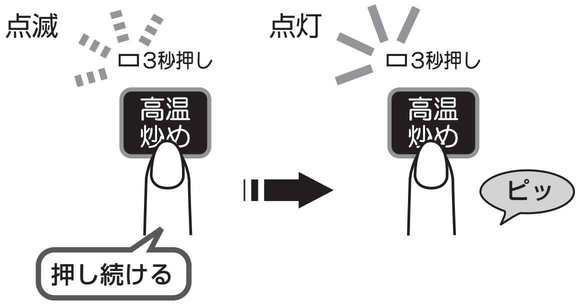


※図は強火力バーナが
右側の機器の場合です。

1 点火する

強火力バーナの操作ボタンを押して点火する

2 高温炒めスイッチを 3秒以上 押す

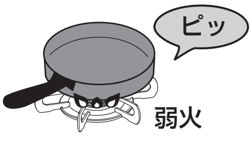


表示ランプが点滅から点灯に変わり、
“ピッ”と鳴るまで押し続ける（3秒以上）

- ●食材を入れ、調理を開始してください。
- ●もう一度高温炒めスイッチを押すとブザーが鳴り、高温炒め機能が解除されます。
（表示ランプは消灯します。）

ワンポイント

炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが "ピッ" と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。



3 消火する

強火力バーナの操作ボタンを押して消火する

消火すると高温炒め機能は取り消されます。

知っておいてね

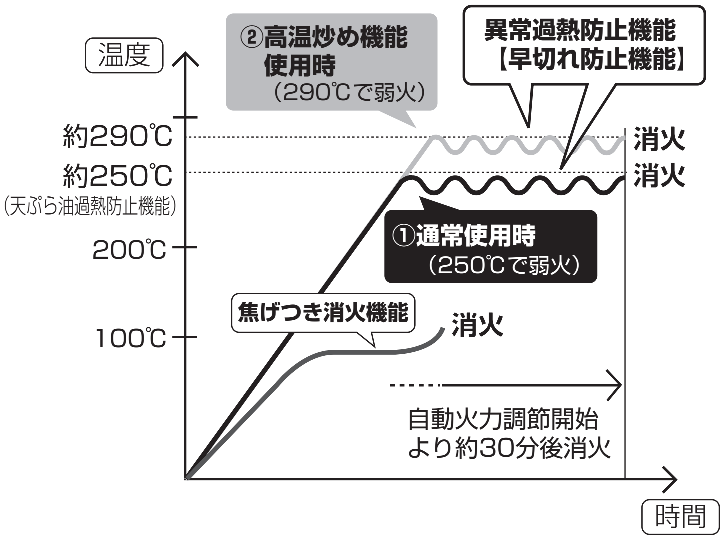
温度センサーのはたらき

①通常使用時

鍋底の温度を検知し、約250℃に達すると弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

②高温炒め機能使用時(強火力バーナのみ)

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度（約290℃）で調理できます。高温炒め機能を使用中も、温度センサーの故障を防止するため、温度センサーの温度があがりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。



異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

鍋底の温度を検知し、約250℃（高温炒め機能使用時は約290℃）に達すると弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

●最初に弱火になったとき、ブザーが“ピッ”と1回鳴ってお知らせします。
●鍋の温度が下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
＊故障ではありません。
＊炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナ付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
＊自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
＊自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

カスタマイズ機能（39ページ）

→高温での調理が続いた場合、約30分で自動消火する設定を約15分に変更することもできます。

⚠警告

禁止

■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠注意

禁止

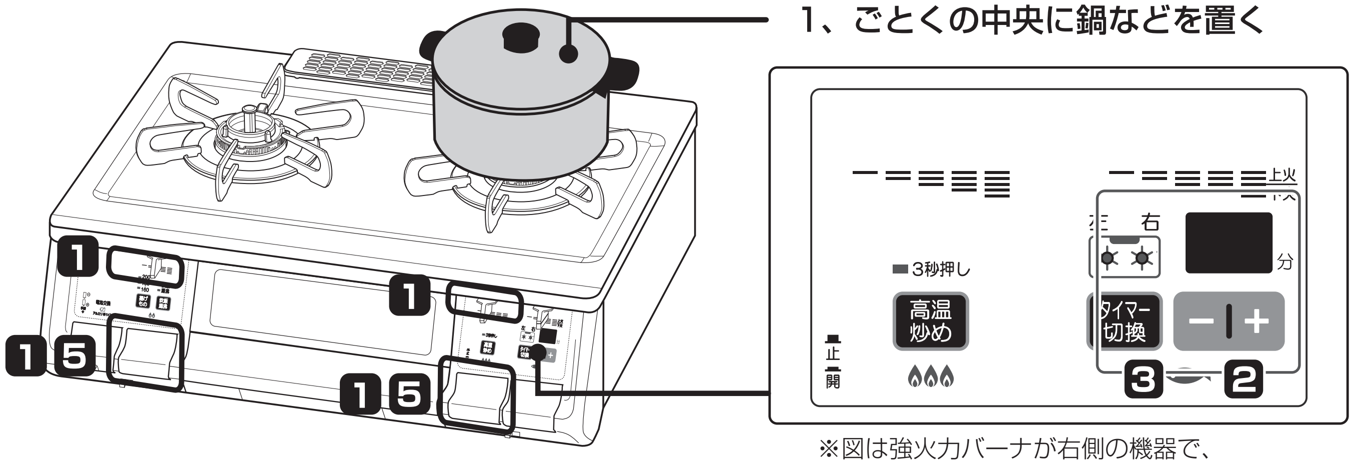
■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける

温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

コンロタイマーを使う

いずれか1ヶ所のコンロで1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。
設定時間になるとブザーでお知らせし、自動的に消火します。

準　備



※図は強火力バーナが右側の機器で、
右コンロのタイマーをセットした場合です。

知っておいてね

●コンロタイマーは1か所のコンロバーナのみセットすることができます。
●機能選択モードを使用している場合は、標準バーナのコンロタイマーはセットすることができません。
●標準バーナのコンロタイマーを使用中に機能選択モードを設定すると、機能選択モードが優先され、コンロタイマーは解除されます。
●調理中にコンロタイマーを他のバーナに変更する場合は、［タイマー切換］を押して変更してください。
この場合、表示部に“3”分が表示されますので、再度タイマー時間をセットしてください。
●調理中にコンロタイマーを解除するには、［タイマー切換］を表示ランプが消えるまで押してください。

コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合

表示部について

表示部はグリルのタイマー時間を優先して表示します

●コンロタイマーを設定している場合は、コンロの表示ランプが点灯しています。

●コンロタイマー使用中にグリルを点火すると、表示部は自動的にグリルのタイマー表示へ切り換わります。
●グリルが先に消火すると、表示部は自動的にコンロのタイマー表示に切り換わります。

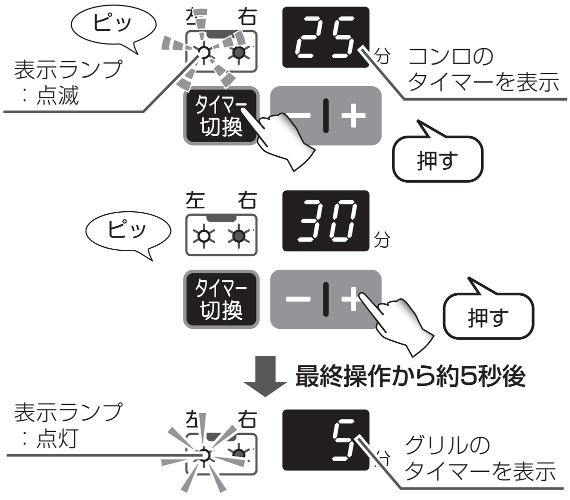
コンロタイマー表示を確認する／設定を変更する

① ［タイマー切換］を押してコンロのタイマーを表示させる

●表示ランプが点滅します。

② ［－］［＋］を押してタイマー時間を変更する

●調理途中にコンロタイマーを他のコンロへ変更する場合は、［タイマー切換］を押してコンロを変更してください。
この場合、表示部は“3”分が表示されますので、再度時間を設定してください。

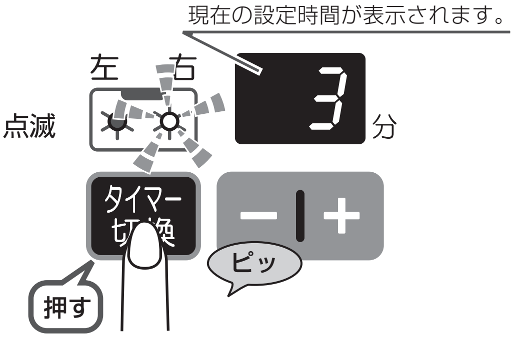


＊最後の操作から約5秒後に、表示ランプが点灯に変わり、表示部はグリルのタイマー表示へ切り換わります。

1 点火し、火力調節をする

操作ボタンを押して点火する
火力調節つまみをゆっくり動かし、
火力調節する

2 タイマーをセットするコンロを選択する

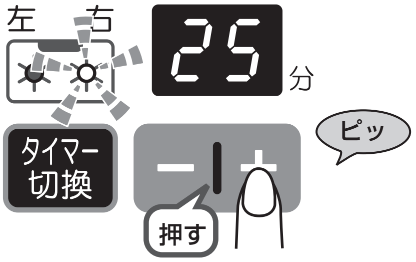


［タイマー切換］を押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

●押すたびに、コンロの表示ランプは次のように切り替わります。
（表示ランプは使用しているコンロのみ点滅します。）

左コンロ → 右コンロ → 取り消し（ランプ消灯）（→ 左コンロに戻る）

3 タイマー時間をセットする

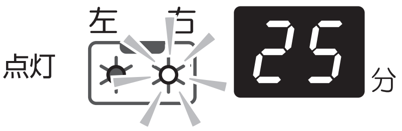


［−］［+］を押し、タイマー時間をセットする

●お使いのたびにセットしてください。
初期設定は３分です。
●1～99分まで（１分刻み）セットできます。
●押し続けると５分刻みで変更できます。

●設定時間は調理中でも変更できます。
●使用途中でコンロタイマーを設定する場合、安全のため、バーナの最大持続時間（約120分）を超える範囲では設定できません。

<タイマースタート>



●タイマーがスタートすると表示ランプが点灯に切り換わります。

4 設定時間になると自動消火

<30秒前>

<設定時間>

●設定時間終了30秒前になると秒表示に変わります。

●設定時間になると“ピー”と５回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。

カスタマイズ機能（39ページ）
→タイマー終了のお知らせ音をブザー音からメロディに変更することもできます。

●自動消火後、点火確認ランプが消灯し、約10秒後に表示部と表示ランプが消灯します。

5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押して消火状態にする

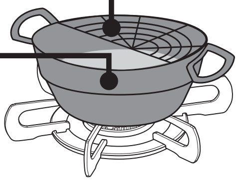
揚げものをする（機能選択モード）（標準バーナ）

油の温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げものを調理します。

準　備

1、ごとくの中央に揚げもの調理に適した鍋などを置く（標準バーナ側）

2、鍋に油を入れる



おねがい

調理中は機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。

知っておいてね

調理時の油量は500ｍＬ～1000ｍＬが適量です。

※油量が少ないと油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。

<設定温度のめやす>

200℃	こげめを強くしたい揚げもの
180℃	天ぷら・フライ
160℃	から揚げ・ドーナツ

※鍋の種類・材質の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

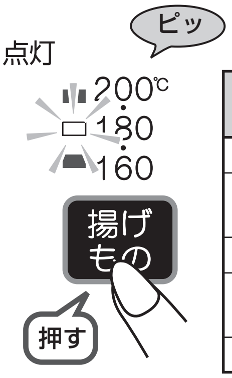
1 点火し、火力調節する

①標準バーナの操作ボタンを押して点火する

②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 温度調節する



点灯するランプ	揚げもの温度
160℃	160℃
160℃ 180℃	170℃
180℃	180℃
180℃ 200℃	190℃
200℃	200℃

揚げもの温度選択スイッチを押す

●最初は180℃に設定されています。

●設定温度は調理中でも変更できます。

●押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。

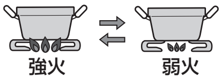
160℃ → 170℃ → 180℃ → 190℃ → 200℃ → 取り消し → 160℃

●取り消しする場合は、揚げもの温度選択スイッチを、表示ランプが消灯するまで数回押してください。

3 調理する

●油が設定温度になると、“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴ってお知らせします。調理を開始してください。

●調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。



●調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

4 消火する

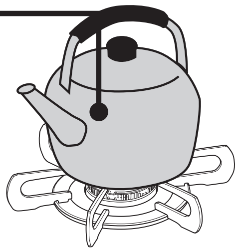
操作ボタンを押して消火する

お湯を沸かす（機能選択モード） 標準バーナ

自動的に湯沸かしし、沸騰後に自動消火します。

準　備

1、ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
（標準バーナ側）



おねがい

- やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しく働かせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたの開け閉めをしない
  - ・水をかき混ぜない
  - ・水を追加しない
  - ・やかんや鍋を動かさない
  - ・具を入れない
  - ・火力を変えない

知っておいてね

水の量のめやす：500mL～2L

※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量（最大容量の6～7割）にしてください。

以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。

・熱いお湯を沸かし直した場合
・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
・ふたのない鍋でお湯を沸かした場合

1 点火し、火力調節する

①標準バーナの操作ボタンを押して点火する

②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

やかんや鍋の大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 炊飯/湯沸しスイッチを押す

- 押すたびに、表示ランプは次のように切り替わります。

湯沸 → 炊飯 → 取り消し →（湯沸へ戻る）

- 取り消しする場合は、炊飯/湯沸しスイッチを、表示ランプが消灯するまで数回押してください。

3 沸騰すると自動消火

- 沸騰後“ピー”と5回ブザーが鳴ってお知らせし、火力表示ランプと湯沸し表示ランプが消灯し、自動消火します。

カスタマイズ機能（39ページ）

→沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。

- 沸騰時は“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴り、自動的に弱火になります。湯沸し表示ランプが点滅に変わります。
- 保温終了後“ピー”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。点火確認ランプと湯沸し表示ランプが消灯します。

4 操作ボタンを戻す

標準バーナの操作ボタンを押して消火状態にする

ごはんを炊く（機能選択モード）

標準バーナ

準　備

❶ お米の量を正確にはかる

お手持ちの計量カップで炊飯したいお米の量を正しく計る

●炊飯は1合から5合までできます。

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。

❷ お米をとぐ

たっぷりの水でごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

●はじめのとぎ水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
●「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
※お米のとぎが足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

❸ お米に水を含ませる

お米と水の量の目安

●水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
●新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水の量を加減をしてください。
●水の量（調味料・だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。

お米の量		水の量
合数（重量）	容量	
1合（約150ｇ）	180mL	約280mL
2合（約300ｇ）	360mL	約480mL
3合（約450ｇ）	540mL	約680mL
4合（約600ｇ）	720mL	約880mL
5合（約750ｇ）	900mL	約1070mL

お米を水に浸しておく時間

●水加減後、下記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
●一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

＊ただし、14時間以上浸しておくと変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

●米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
●水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
●水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

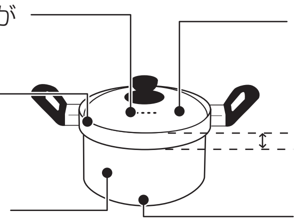
❹ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

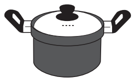
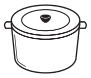
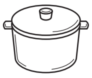
市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。次のページの一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

準　備（つづき）

炊飯機能に適した鍋



炊飯専用鍋も別売
しています。
→58ページ参照

炊飯機能に適した鍋			ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	PRN-31		○	白米：3合、炊きこみごはん：2合
	PRN-52		○	白米：5合、炊きこみごはん：4合
アルミ製の鍋			○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋			○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋			×	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋			×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　　×：適していません（温度を正しく検知できません）

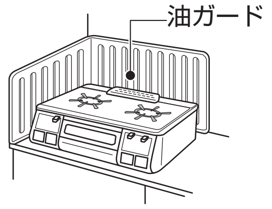
- ●浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ●鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択モードを使用中は焦げつき消火機能は働きません。

知っておいてね

- ●むらし後は、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分がとびおいしくなります。
- ●炊き込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。
- ●２度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- ●鍋を置いてない状態で点火すると、炊飯機能が使えない場合があります。
- ●むらし中に炊飯/湯沸しスイッチを押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のブザーが鳴りません。

おねがい

- ●周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- ●風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。

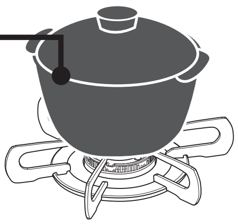


ごはんを炊く（機能選択モード）

標準バーナ

準　備（つづき）

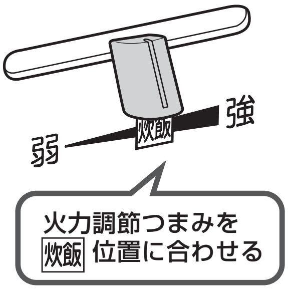
1、ごとくの中央に鍋などを置く（標準バーナ側）



1 点火する

標準バーナの操作ボタンを押して点火する

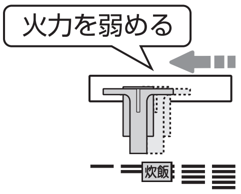
2 火力調節する



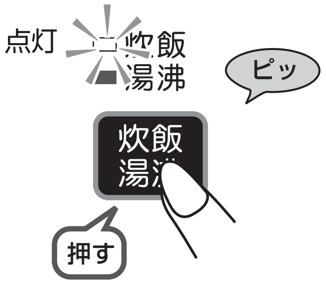
火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

ワンポイント

- ●火力調節つまみを指示の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
- ●ふきあがったつゆが外に飛び散る場合には、火力を弱めてください。



3 炊飯/湯沸しスイッチを押す

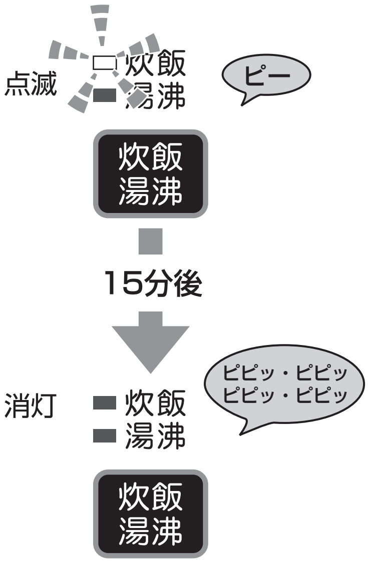


- ●炊飯/湯沸しスイッチを押し、炊飯表示ランプに合わせます。
- ●押すたびに、表示ランプは次のように切り替わります。

湯沸 → 炊飯 → 取り消し

- ●取り消しする場合は、炊飯/湯沸しスイッチを、表示ランプが消灯するまで数回押してください。

4 炊きあがると自動消火、むらしがスタート



- ●炊きあがると自動消火し、“ピー”と5回ブザーが鳴り、点火確認ランプが消灯します。
- ●むらしのために15分間炊飯表示ランプが点滅します

5 操作ボタンを戻す

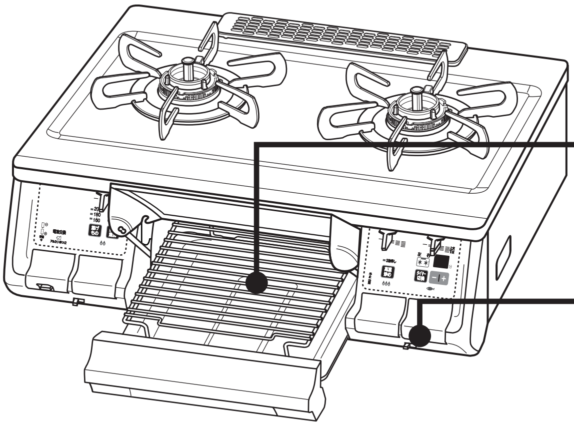
標準バーナの操作ボタンを押して消火状態にする

6 むらし終了

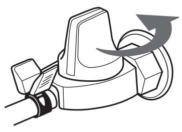
- ●むらしが終了すると“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザー鳴り、ごはん表示ランプは消灯します。

グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備



1、全ての操作ボタンが消火位置であることを確かめ、ガス栓を全開にする



2、梱包部材が入っていないことを確認する

バーナ付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認ください。

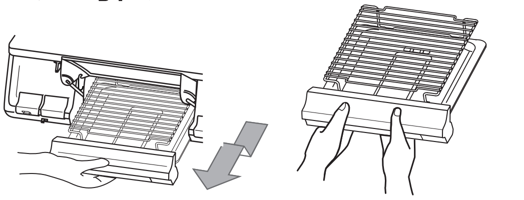
3、ロックつまみを解除する

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない

グリル受け皿の取り出しかた

●脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと引き出す
●取り外すときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

※両手でゆっくりと持ち運ぶ



＊最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
＊持ち運びするときは、グリル取っ手部を両手でしっかりと持ってください。

グリルを初めて使うときには…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

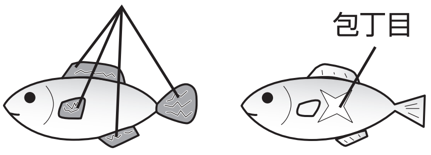
●庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。

②煙がなくなるまで空焼きする

●庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。排気口や排気口以外から煙や臭いが出ても異常ではありません。

魚の準備

●魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふきとってください。
●塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
●さばやいわしなど背の青い魚は多めの塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をします。
●魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でひれや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
●包丁目（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
●グリルを予熱したり、グリル焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。



ワンポイント

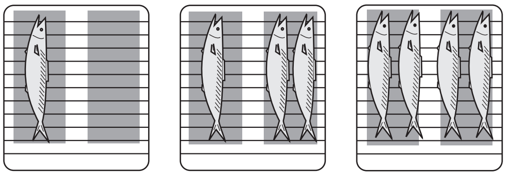
冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合があります。

グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備（つづき）

魚の置きかた

●グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。
●魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。
●厚みのある魚を焼く場合、バーナや点火プラグ付近に触れないように注意してください。異常点火の原因になります。



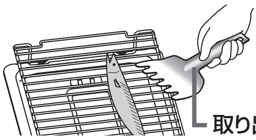
■グリルの加熱時間目安表

魚の種類	分　量	焼き時間	火加減
あじ（生）	4尾（約120g／尾）	約11分	上火：強 下火：強
さんま（生）	4尾（約150g／尾）	約12分	
鮭（切り身）	3切（約90g／切）	約7分	
あじ（開き）	2枚（約120g／枚）	約5分	
あゆ	4尾（約100g／尾）	約9分	
粕漬け	2切（約160g／切）	約5分	
ほっけ	1尾（約260g／尾）	約7分	
ししゃも(頭テマエ)	10尾（約20g／尾）	約7分	
さばの塩焼き	4切（約80g／切）	約7分	
ブリのみりん漬け	3切（約90g／切）	約6分	

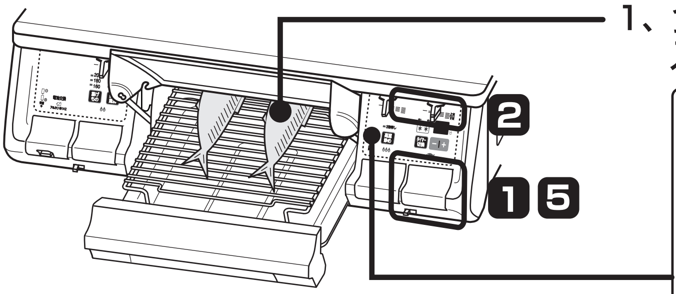
＊火加減、焼き時間はあくまでも目安です。魚の分量や焼き加減のお好みによって調節してください。

魚を取り出すときに…

付属の取り出しフォークを使用すると、魚などが身くずれすることなく簡単に取り出せます。取り出しフォークの溝をグリル焼網に合わせてグリル焼物の下側に差しこみ、くっついた焼物をグリル焼網からはがします。

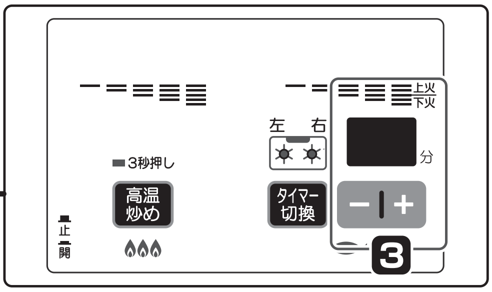


準　備



※図は強火力バーナが右側の機器の場合です。

1、食材を入れ、グリル受け皿を奥まで確実に入れる



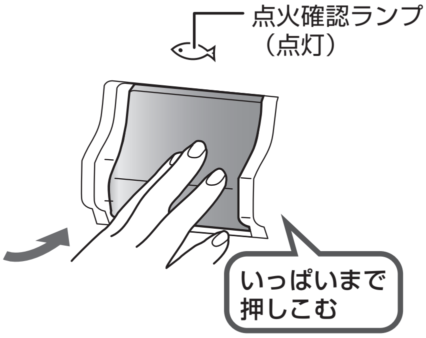
知っておいてね

●グリルは安全のため、最大約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
●安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
　＊魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。

おねがい

●干物や脂分の多いにしんなどは焼き過ぎるとグリル庫内で魚が燃え上がり、たまった脂に引火する場合がありますのでその場を離れないようにしてください。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
●余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
●グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

1 点火する

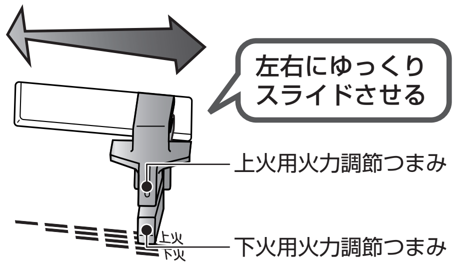


グリルの操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

●パチパチと音がして点火します。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
●火力調節つまみが弱火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。

●点火していることを確認してください。
（点火確認ランプが点灯します。）

2 火力調節する

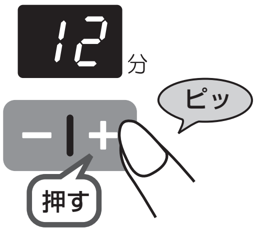


火力調節つまみをゆっくり動かす

●火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。
●火力は全開（火加減：強）にし、焼き具合は加熱時間で調整してください。（「グリルの加熱時間目安表」37ページ参照）

火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。

3 タイマー時間をセットする



[−][＋]を押し、タイマー時間をセットする

●お使いのたびにセットしてください。（初期設定９分）
●1～15分まで（１分刻みで）セットできます。
グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

表示部はグリルのタイマー時間を優先して表示します
コンロタイマーを設定している場合は、コンロの表示ランプが点灯しています。（29ページ参照）

4 設定時間になると自動消火

＜30秒前＞

＜設定時間＞

●調理終了30秒前になると“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザー鳴り、秒表示に変わります。

●設定時間が終了すると“ピー”と5回ブザーが鳴ってお知らせし、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
●自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。

カスタマイズ機能（39ページ）
→タイマー終了のお知らせ音をブザー音からメロディに変更することもできます。

5 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押して消火状態にする

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

任意機能
P39～P43

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で設定（カスタマイズ）できます。
一度登録すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

カスタマイズ機能はお客様が任意に設定できる機能です。
設定変更を希望されるお客様のみご利用ください。

機能ごとに設定する個別設定と「さらに安心モード」（43ページ参照）の2通りの設定方法があります。

	適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
個別設定	**消し忘れ消火機能** ●コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を変更できます。 ●コンロごとに設定できます。	2時間（120分）	10分～90分（10分間隔）	40・41
個別設定	**異常過熱防止機能** ●異常過熱防止機能（高温での調理が続いた場合、自動消火する機能）が働いた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。 ●標準・強火力コンロの設定を両方同時に変更します。	30分	15分	40・41
個別設定	**湯沸し機能** ●コンロの「機能選択モード」の湯沸し機能を使用した場合、沸騰後、保温するように設定できます。	保温なし	保温あり（沸騰後、5分間弱火で保温する）	40・42
個別設定	**タイマー終了時のお知らせ音** ●コンロタイマー終了時のお知らせ音・グリルタイマー終了時のお知らせ音を変更できます。 ※その他のお知らせ音は変更できません。	ブザー	メロディ	40・42
さらに安心モード	**消し忘れ消火機能**	すべてのコンロ 2時間（120分）	すべてのコンロ 30分	43
さらに安心モード	**異常過熱防止機能**	30分	15分	43
さらに安心モード	**湯沸し機能**	保温なし	保温なし	43

知っておいてね

●カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
●カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合でも、湯沸し機能・炊飯機能を使用している時はその機能が優先されます。（最大燃焼時間120分）
●消し忘れ消火機能の設定時間と、コンロタイマーの設定時間（29ページ）ではコンロタイマーの設定時間が優先されます。

1 設定準備をする（共通操作）

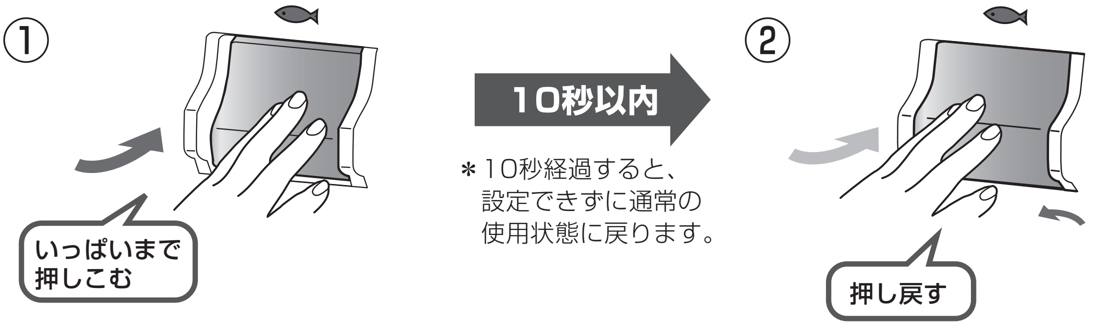
カスタマイズモードの設定準備が完了してから、それぞれの設定変更を行ってください。

カスタマイズモードの設定準備

1 ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する

2 ①グリル（ ）の操作ボタンを押し、点火位置にする

②すぐにグリルの操作ボタンを戻し、消火位置にする

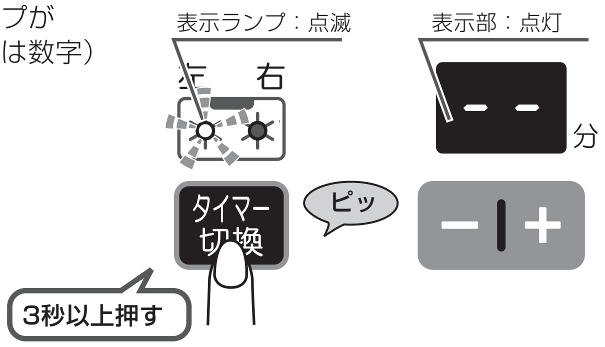


＊10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。

3 タイマー切換 スイッチを長押しする（3秒以上）

●ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが点滅し、表示部が点灯（－ － または数字）すると設定準備完了です。

＊ 2 の操作から10秒経過すると、設定準備できずに通常の使用状態に戻ります。



※カスタマイズモードの設定準備が完了してから、1分以内に下記の設定変更を開始してください。
1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

2 各種設定を変更する

コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

⇒41ページへ

湯沸し機能の保温時間有り/無しの変更

⇒42ページへ

異常過熱防止機能の自動消火時間の変更

⇒41ページへ

タイマー終了時のお知らせ音の変更

⇒42ページへ

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

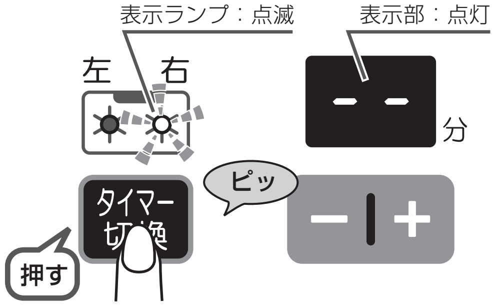
40ページ「設定準備をする（共通操作）」を行ってから下記を行ってください。

2 各種設定を変更する

コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更　初期設定：120分（表示「- -」）

❹ タイマー切換 スイッチを押し、設定したいコンロを選択する

●コンロタイマー表示ランプが点滅します。
　◷スイッチを押すごとに、表示ランプが右コンロ→左コンロ…の順に切り替わります。
●表示部に現在の設定が表示されます。



❺ ー＋ スイッチを押し、設定時間を変更する

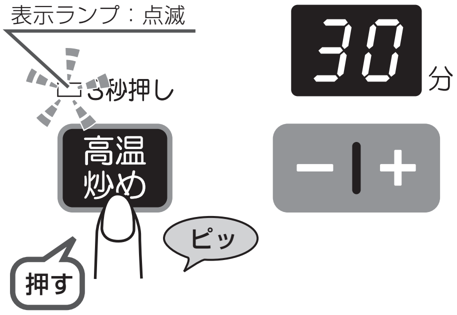
●10分～90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。

＊他のコンロも同時に設定したい場合は、❹の操作に戻り、同様の手順で設定してください。

異常過熱防止機能の自動消火時間の変更　初期設定：30分

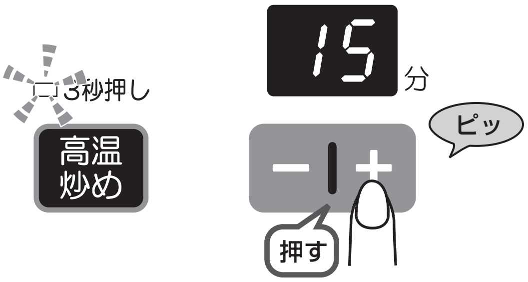
❹ 高温炒め スイッチを押す

●高温炒めランプが点滅します。
●表示部に現在の設定が表示されます。



❺ ー＋ スイッチを押し、設定を変更する

●15分か30分に設定できます。



3 設定を完了する（共通操作）

❻ いずれかの操作ボタンを押す

●左コンロ・右コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すと“ピー”と5回ブザーが鳴り設定完了します。
●設定した内容を記憶します。

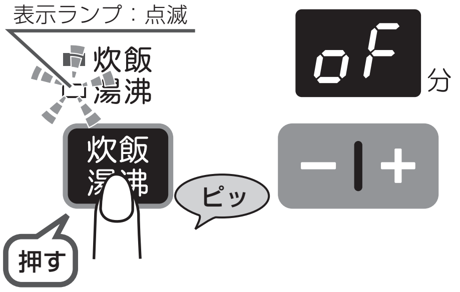
※設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で“ピー”と5回ブザーが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

湯沸しの機能の保温時間有り/無しの変更

初期設定：保温なし（表示「oF」）

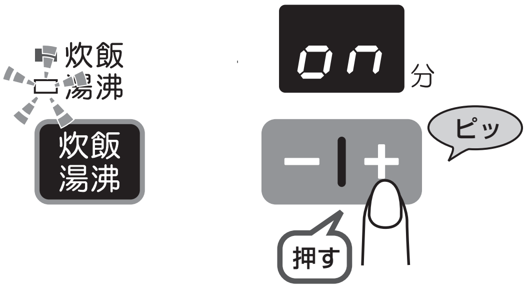
❹ 炊飯湯沸 スイッチを押す

●湯沸し表示ランプが点滅します。
●表示部に現在の設定が表示されます。



❺ －＋ スイッチを押し、設定を変更する

on（オン）：保温5分
oF（オフ）：保温なし

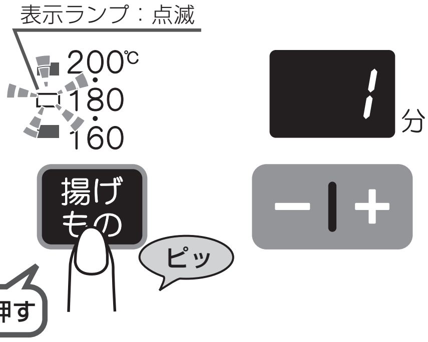


タイマー終了時のおしらせ音の変更

初期設定：1（ブザー）

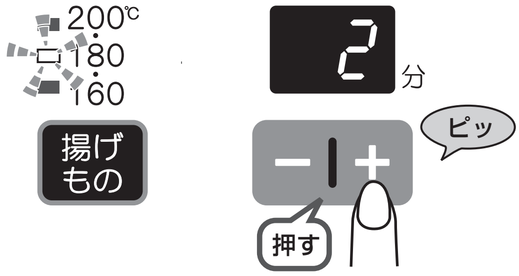
❹ 揚げもの スイッチを押す

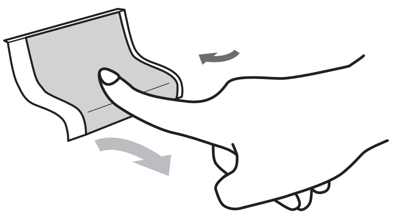
●揚げもの表示ランプが点滅します。
●表示部に現在の設定が表示されます。



❺ －＋ スイッチを押し、設定を変更する

1：ブザー
2：メロディ





設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

さらに安心モード

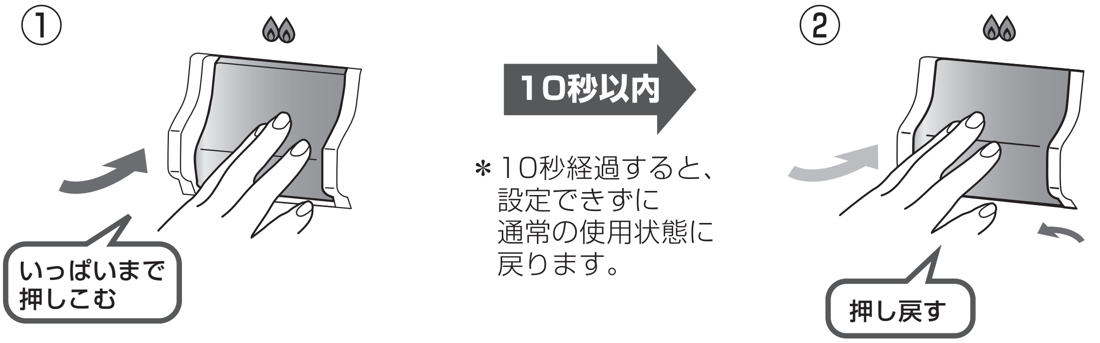
簡単操作でさらに安心設定をご希望されるかたにおすすめです。一度登録すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

※「さらに安心モード」を解除すると、カスタマイズ機能で設定した「タイマー終了時のお知らせ音」以外の機能が工場出荷時の設定に戻ります。（39ページの初期設定に戻ります。）

❶ ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する

❷ ①標準コンロ（ ）の操作ボタンを押し、点火位置にする

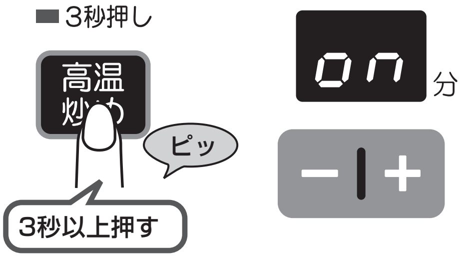
②すぐに標準コンロの操作ボタンを戻し、消火位置にする



❸ 高温炒め スイッチを長押しする（3秒以上）

●「さらに安心モード」が設定または、解除されます。

＊❷ の操作から10秒経過すると、設定準備できずに通常の使用状態に戻ります。



設定した場合	初期設定（解除した場合）
表示部：on が点滅、メロディが鳴ります	表示部：oF が点滅、5回ブザーが鳴ります

●5秒経過すると表示部が消灯し、設定変更が完了します。
●設定と解除は同じ操作方法になります。
●さらに安心モード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

日常点検とお手入れ

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
●ご使用上支障がない場合でも、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。（有償）

⚠注意

禁止

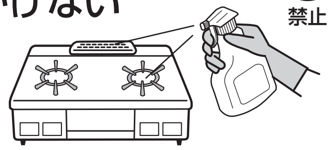
■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

禁止

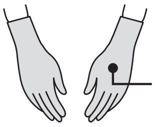
機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。



必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず行う

おねがい

●点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。（機器が冷えるまで時間がかかります。）
●故障または破損したと思われる場合は使用しないでください。
●取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
●「よくあるご質問（Q&A）」(49～55ページ参照)「安心・安全機能について」(56ページ参照）を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かパロマにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。

点検のポイント

●点検は常時行ってください。

機器のまわりに 可燃物等はありませんか？	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。
各部品は正しくセット されていますか？	バーナキャップ、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。（20ページ参照）
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。汚れがつまっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。
ゴム管は正しく接続されて いますか？ 古くなっていませんか？	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。 古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなります。 早めに取り替えてください。
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点灯したときは新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。

日常点検とお手入れ

お手入れのしかた

お手入れの準備

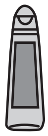
①器具が冷めていることを確認する　②ガス栓を閉め、乾電池を取り外す　③手袋をはめる

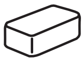
お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

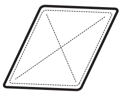
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの


台所用
中性洗剤


やわらかい
スポンジ

やわらかい
歯ブラシ


やわらかい布

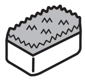
■トッププレートのみ
※トッププレート
以外には使用し
ないでください。

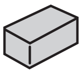
メラミン
フォーム
スポンジ

クリーム
クレンザー

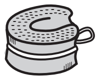
●パロマ専用クリーナを別売部品としてご用意しています。

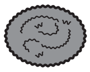
✕ 適さないもの

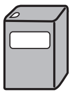

スポンジ硬い面

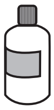

ナイロンたわし

硬い歯ブラシ


亀の子たわし

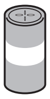

金属たわし

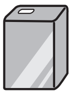

重曹


シンナー
ベンジン
アルコール

酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤


クレンザー


みがき粉

歯みがき粉

直接かけて使用してはいけないもの

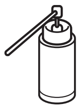
スプレー式洗剤

→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、
作動不良や腐食など機器故障の原因になります。

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液・潤滑剤

→引火して火災の原因になります。



●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは機器の損傷の原因になります。
●印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷付ける場合があります。
●スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなくスポンジなどに含ませてからご使用ください。

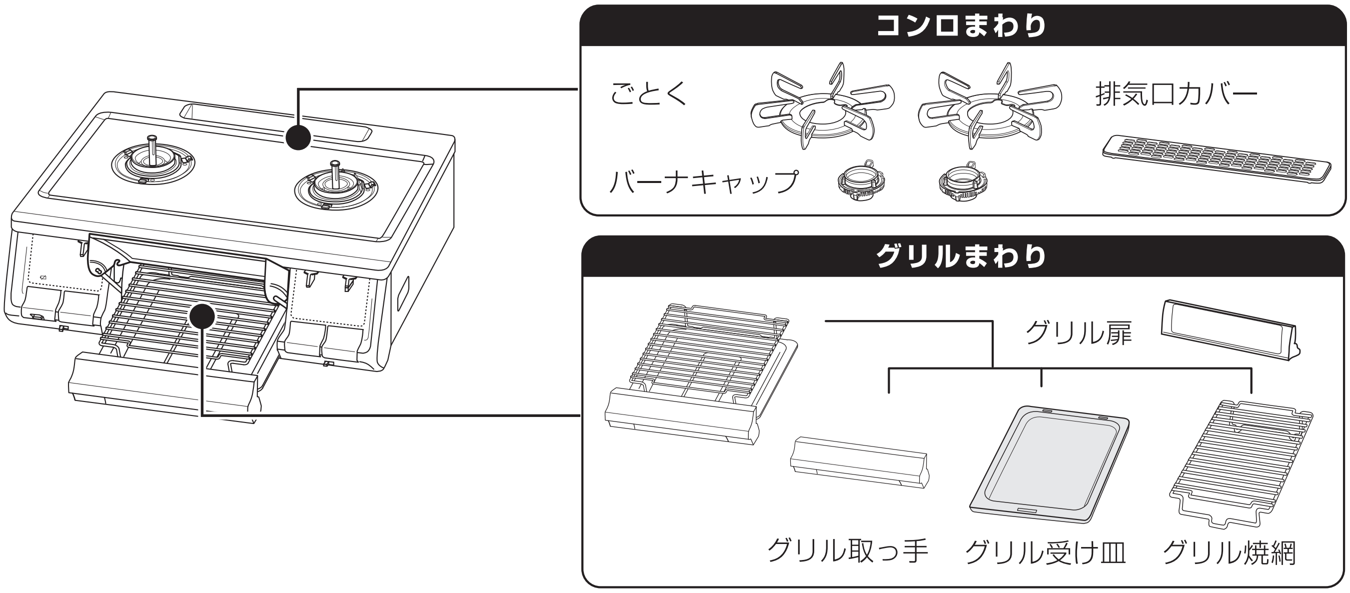
おねがい

●ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗いした場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

●バーナキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。
「部品の取り付けと取り外し」（19 ～ 21 ページ）



お手入れのしかた

●お手入れは機器が冷え、ガス栓を閉じ、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは19～21ページを参照してください。

トッププレート

台所用中性洗剤や水を含ませた布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

汚れがこびりついたとき

①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分にはり付ける
②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る

それでも汚れがとれないとき

①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする
②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる

※メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。

おねがい

●メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。
●トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店かパロマまで連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

お手入れのしかた

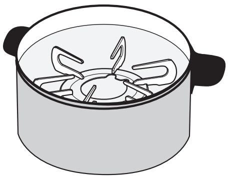
ごとく・排気口カバー

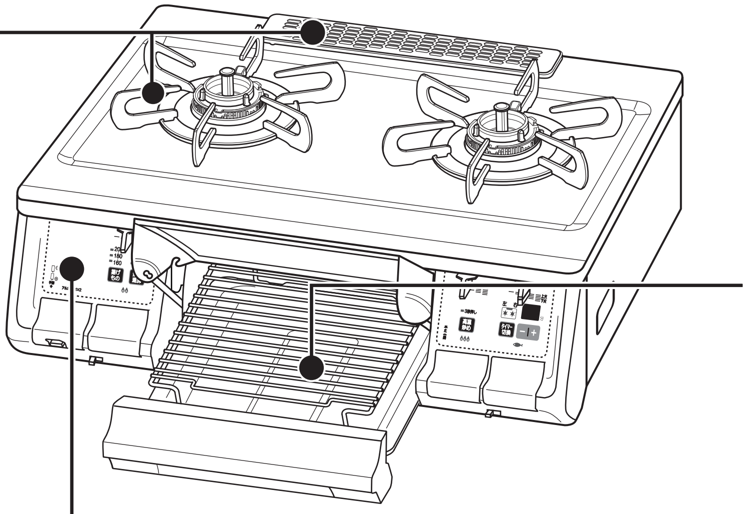
台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、ごとくなどを沈めて火にかける
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る





機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

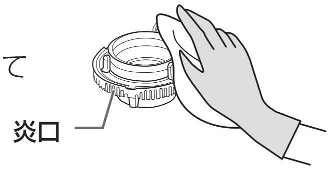
＊機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。

バーナ部

バーナキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

●表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



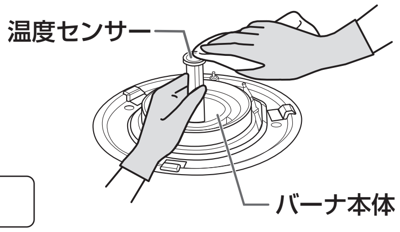
炎口が目づまりしていたら

炎がふぞろいになったときは、穴やみぞを歯ブラシやつまようじなど先の細いものなどで掃除する
＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

温度センサー

変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
＊強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



バーナ本体

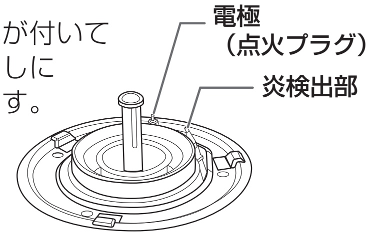
やわらかい布で表面の汚れをふき取る

＊洗剤が流れ込まないように注意してください。器具内の腐食の原因になります。

炎検出部・電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



おねがい

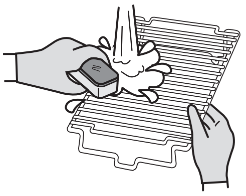
取り付け位置を動かしたり、傷を付けないでください。故障の原因になります。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

グリル部

グリル受け皿（フッ素コート）・グリル焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

＊グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
＊グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。



■フッ素コートについて

- ●スポンジや布などのやわらかいものをお使いください。
- ●中性洗剤以外の洗剤は使わないでください。フッ素コートを傷め、シミや変色の原因になります。
- ●汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- ●長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかける
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

グリル扉・グリル取っ手

スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

●グリル受け皿とグリル取っ手は取り外してお手入れできます。
（21ページ参照）

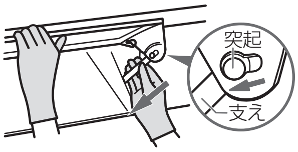
汚れが落ちないとき

①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付ける。
②20分ほど置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

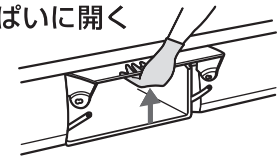
取りはずしかた

①支えを動かして突起を大きい穴に合わせ、外側にはずす

他方も同じようにします。

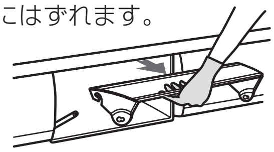


②グリル扉をいっぱいに開く



③強く引っぱる

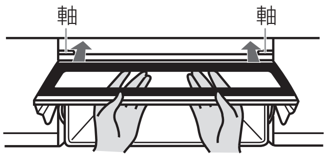
簡単にはずれます。



取り付けかた

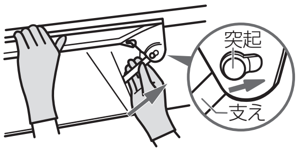
①２つの軸の上をすべらせるようにして差し込む

グリル扉が軸にはまります。



②支えを動かして、突起を大きい穴からはめ込む

他方も同じようにします。



おねがい

- ●使用直後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- ●グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コートがはがれる原因になります。
- ●グリル扉のガラスには、みがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
- ●グリル扉や支えは変形させないようにしてください。変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉じていると点火できません。	ガス栓をいったん閉じてから全開にしてください。	25
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単1形アルカリ乾電池と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	22
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しくセットしてください。	22
	バーナキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	47
	バーナキャップやごとくが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	20
	電極や炎検出部がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極・炎検出部をお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	47
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	14・26
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	15・16 18
	操作ボタンをいっぱいまで押していないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	26
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ボンベの交換をお近くのガス事業者に依頼してください。	—
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	25・26
使用中に火力が変わる/消火する	煎りもの料理・炒めもの料理など温度の高い料理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分※続くと自動消火します。	鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	28
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能が働き、消火することがあります。	調理に適した鍋に替え、再点火してください。	24
	グリル扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置が働き、自動でガスを止めます。	—
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約120分※で自動消火します。	操作ボタンを消火状態にしてください。再使用するときは少し時間をおいてから点火してください。	6・56

※カスタマイズ機能・さらに安心モードで時間を変更している場合があります。

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
高温炒め機能を使用中に火力が変わる/消火する	高温炒め機能使用中でも、温度センサーが鍋などの異常過熱を防止するため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、消火します。	再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	28
鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき消火機能が付いていても、料理によっては焦げついてしまう場合もあります。水分が少なく、調味料の多い料理やカレー・シチューの再加熱には注意してください。	焦げつきやすい料理の場合、弱火で様子を見ながら調理してください。	25
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	23・47
	鍋底にこんぶや竹皮などをひくと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	—
炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	バーナ炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	47
	バーナキャップやごとくが正しく取り付けされていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	20
	換気をしないと正常に燃焼しない場合があります。	使用中は窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。	11
	窓から吹き込む風や冷暖房機の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	11
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナ内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	ご使用のガスの種類と器具が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合があります。	機器の右側側面に貼ってある銘板でガス種を確認ください。合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）までご連絡ください。	15

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロで焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	9
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは食材を含んで300ｇ以上を目安とし、不安定な状態では使用しないでください。（重さは鍋や取っ手や形状により異なります。）	12・23
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫？	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。		24
ガスが流れない/複数のバーナを点火すると消火してしまう	コンロの配管内に空気が残っている状態でガス元栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス元栓の安全装置が働き、点火しないことがあります。	ガス元栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。ガス元栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。	—

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
揚げもの温度調節機能 揚げものがうまくできない	調理油量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	32
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	10・23 47
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	熱いお湯をさらに沸かす場合や、湯量が多い場合、ふたをしていない場合、またはやかんの形状により、沸騰する前に自動消火することがあります。	湯量を調節してください。	32
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	23・47
	やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、ふきこぼれる場合があります。	異常ではありません。	32
	水を入れ過ぎている場合、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。	32

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	やかんなどから水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。	32・47
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しく働かない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。	32
炊飯機能 ごはん、おかゆがうまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	34
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋も別売しています。	34
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまると生炊けの原因になります。また、水を加えると表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。	33
	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	約30分以上水に浸してください。	33
	炊き込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加減してお使いください。	34
	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	—
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けません。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後にしてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができうまく炊けないことがあります。	—
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	23・47
炊飯機能 おかゆがふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	火力を調節してください。 ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	35

よくあるご質問（Q&A）

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉じていると点火できません。	ガス栓をいったん閉じてから全開にしてください。	36
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単1形アルカリ乾電池と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	22
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しくセットしてください。	22
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	14・36
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	15・16 18
	操作ボタンをいっぱいまで押していないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	38
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ボンベの交換をお近くのガス事業者に依頼してください。	―
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	25・36
	グリル庫内にアルミはくなどのゴミが付着していると点火しない場合があります。	手袋をし、付着しているゴミを取り除いてください。	36
調理がうまくできない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能が働き消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	37
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	37
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いとうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取ってから調理してください。	36
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとおらないことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	37
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	38
点火時に操作ボタンから手を放してもパチパチしている	確実に点火させるため、約7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	38

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やにおいが出る	初めてグリルをご使用になられるとき、煙やにおいが出ることがあります。	庫内の部品に付着している加工油によるもので異常ではありません。	36
	グリル受け皿やグリル焼網が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル扉が完全に閉まっていないとすき間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	37

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ボッ」という音がする	点火・消火時に「ボッ」という音がする場合があります。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。万が一ガス臭い場合は使用を中止してください。	—
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
点火後や消火後にきしみ音がする	過熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッ・ポッ」という音がする	点火した直後など庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。温まると音はしなくなります。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能が働いています。	「安心・安全機能について」を参照して処置してください。	56
ブザーが鳴り点火確認ランプが点滅する	操作ボタンを戻し忘れています。	点火確認ランプが点滅しているところの操作ボタンを押し戻して、消火状態にしてください。	56

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をしっかりと取り付けてください。	48
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単１形アルカリ乾電池と交換してください。	22

よくあるご質問（Q&A）

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナで同時にパチパチと放電するようになっています。（コンロとグリルも同時に放電）	異常ではありません。	26・38
トッププレートが熱くなる	１か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。	触らないように注意してください。	11
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。		—
機器や部品が変色する	長年の使用で傷んできます。	異常ではありません。ごとく・バーナキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル焼網は消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	58
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	45
部品の注文や修理を依頼したい	修理は、パロマサービスコールセンター（☎ 0120-193-860）にて受け付けています。部品の注文は、お買い上げの販売店や、お近くのパロマサービスセンターにて受け付けていますが、弊社ホームページ内公式部品サイト「パロマ+プラス」でもお買い求めいただけます。		57・58

特に多い質問をまとめました

調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする

●鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。

※この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でもさらに高い温度になった場合は自動消火します。

⇒28ページ参照

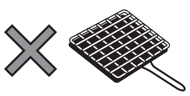
・点火操作をしても火がつかない
・手を離すと消火する
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点灯している

●乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。
●乾電池の交換の目安は約１年です。

※火がつかなくなったときは「電池交換サイン」を確認してください。

⇒22ページ参照

コンロで焼網が使えない



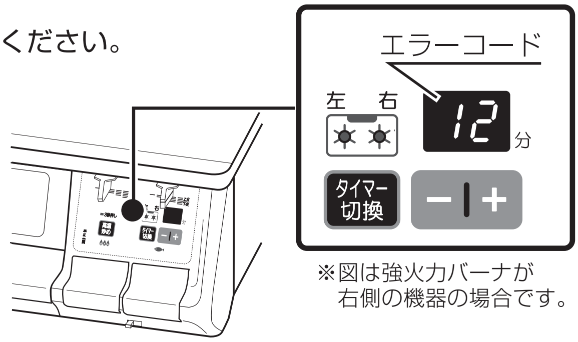
コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。

●焼きなすやもちはグリルで調理してください。
●グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

安心・安全機能について

安心・安全機能が働くと“ピー”とブザーが鳴りお知らせします。
エラーコードが表示されたら、下記の処置方法に従って処置をしてください。

●下記以外のエラーコードが表示された場合は、使用を中止しガス栓を閉じた後、お買い上げの販売店かパロマまで、点検・修理を依頼してください。このとき作業を円滑に行うために「エラーコード」と「発生部位」の表示をお知らせください。
＊エラーコードは、「00」「02」等の2桁の数字と発生部位の「　0」「　1」等の1桁の数字が交互に表示されます。



※図は強火力バーナが右側の機器の場合です。

エラーコード	安心・安全機能	部位	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
11	不着火異常	コンロ グリル	点火時に、バーナに着火しなかった場合にお知らせします。	**すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。**その後、再点火してください。
12	立消え 安全装置	コンロ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。	**すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。**炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。
00	消し忘れ 消火機能	コンロ	万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分※経過すると自動消火します。また高温状態で温度変化のないとき（使用中、強火⇔弱火を繰り返しているとき）は約30分※経過すると自動消火します。 **※時間に関してはそれぞれカスタマイズ機能（26ページ）で変更している場合があります。**	**すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。**
02	天ぷら油 過熱防止機能	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。	**すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。**再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 ＊鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。
	焦げつき 消火機能	コンロ	煮物等の調理中に鍋底が焦げつき始めたら、自動消火します。 **※センサー解除機能設定時は除く**	**すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。**再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 ＊鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

湯沸し機能、炊飯機能、コンロ・グリルタイマー機能が作動し自動消火した場合や、安心・安全機能が働き自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に "ピー・ピー・ピー” と3回ブザーが鳴り、お知らせします。また、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。操作ボタンを押し戻してください。

保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）について

①ガス栓を閉め、ゴム管（ガスコード）を外してください。
　（つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからソケットを外す）
②ゴミ・ほこりが入らないようにビニールやテープなどでホースエンド（ゴム管口）をふさぐ
③乾電池を取り外しておいてください。
④お手入れしておくと次回使用するときに便利です。（44～48ページ参照）

アフターサービスについて

点検･修理を依頼されるとき

「よくあるご質問（Q&A）」「安心・安全機能について」を見てもう一度確認していただき、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かパロマサービスコールセンターまでご連絡ください。
パロマサービスコールセンターは24時間受付いたしますので、ご利用ください。

なお、アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

1.ご住所･ご氏名･電話番号
2.現象（できるだけ詳しく）
3.品名･器具名（銘板表示のもの）
　…15ページ参照
4.ご購入日･ガス種
5.ご住所までの道順･目標など

修理についてのお問い合わせは	パロマサービスコールセンター **0120-193-860**	受付時間：24時間修理受付

商品について不明な点はパロマお客様相談室までご連絡ください。

商品についてのお問い合わせは	パロマお客様相談室 **052-824-5145** 〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	受付時間：平日　8：30～18：00 （土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）

お近くの下記サービスセンターでのお問い合わせも受付しております。

【各地区のサービスセンター】受付時間：平日　9：00～18：30（土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）

ご相談窓口	住所	TEL	FAX
北海道サービスセンター	〒001-0033 札幌市北区北33条西7丁目1－1	011-726-2822	011-736-7374
東　北サービスセンター	〒983-0041 仙台市宮城野区南目館20－10	022-239-1848	022-238-0838
首都圏サービスセンター	〒114-0015 東京都北区中里3－11－9太平中里ビル2階	03-6858-8600	03-6858-8601
中日本サービスセンター	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6－23	052-824-5050	052-824-5385
近　畿サービスセンター	〒550-0013 大阪市西区新町3-13-20パロマアワザビル2階	06-6534-6751	06-6534-6755
中四国サービスセンター	〒732-0804 広島市南区西蟹屋3丁目8－12	082-262-8341	082-263-2400
九　州サービスセンター	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南2-9-13	092-472-0924	092-471-8400

＊住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承ください

ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有償となります。

補修用性能部品の保有期間について

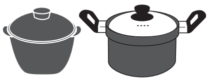
補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。

お客さまの個人情報の取り扱いについて

●当社はお客さまよりお知らせいただいた、お客さまのお名前・ご住所・電話番号などの個人情報をサービス活動および、安全点検活動のために利用させていただく場合がありますのでご了承ください。
●当社はお客さまの個人情報を、下記の場合を除いて第三者へ開示・提供いたしません。
　・修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合
　・法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合
　・その他の正当な理由がある場合
●当社はお客さまの個人情報を適切に管理します。

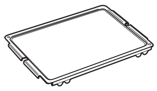
別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。下記は代表例です。
防熱板は「機器の設置」(17ページ)を見て、取り付けかたを確認してください。詳細はお買い上げの販売店かパロマまでおたずねください。

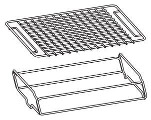


炊飯専用鍋
３合炊きと５合炊きをご用意しています。

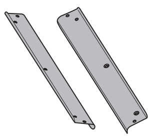
パロマ専用クリーナ
ごとくなどの頑固な汚れを落とすのに使用します。



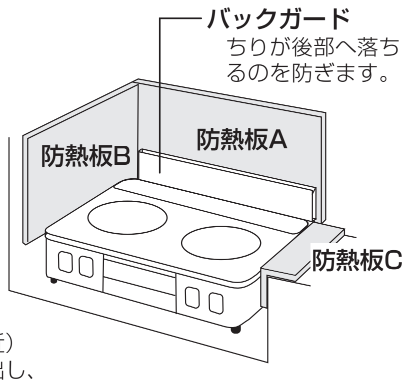
両面焼用グリルパン焼皿



冷凍食品用焼網



お手入れ用グリルサイドカバー
グリル庫内（下火バーナ付近）の汚れを防ぎ、簡単に取り出し、お手入れができます。



部品名	希望小売価格（税抜価格）	部品名	希望小売価格（税抜価格）
防熱板Ａ	￥3,800	炊飯専用鍋【PRN-31 (3合炊き)】	￥4,800
防熱板B	￥3,500	炊飯専用鍋【PRN-52 (5合炊き)】	￥4,800
防熱板C	￥2,300	すべり低減ごとくセット（2ヶ入り）	￥1,800
パロマ専用クリーナ	￥1,200	グリルサイドカバー（左右セット）	￥1,000
ねずみガードB	￥7,800	両面焼用グリルパン焼皿	￥3,000
バックガードＡ（59cmガステーブル用）	￥2,800	冷凍食品用焼網	￥2,200

◎価格については変更する場合があります。あらかじめご了承ください。
※ねずみガードを取り付けると、バックガードはご利用できません。
※すべり低減ごとくは、鍋のすべりにくさを優先させたざらつきのあるごとくです。ご使用方法により鍋底などに傷がつくことがあります。
※すべり低減ごとくセットは単品でもお買い求めいただけます。

お客様にて取り替え可能な消耗部品のごあんない

バーナキャップ、ごとく等が長年のご使用で傷んだ場合にはお買い求めください。

部品名	希望小売価格（税抜価格）	部品名	希望小売価格（税抜価格）
ごとく（左右コンロ用）	￥700	グリル焼網	￥1,300
バーナキャップ（強火力コンロ用）	￥900	グリル受け皿	￥2,700
バーナキャップ（標準コンロ用）	￥900	取り出しフォーク	￥350
グリル排気口カバー	￥300		

※価格については変更する場合がありますのであらかじめご了承ください。

お客様にて取り替え可能な消耗部品 ・ 別売部品のご購入について

お客様にて取り替え可能な消耗部品 ・ 別売部品のご購入は、お買い上げの販売店かお近くのパロマサービスセンター、またはパロマホームページ内公式部品販売サイト「パロマ+プラス」（http://www.paloma-plus.jp/）にてお買い求めください。お買い求めの際は、必ず銘板に記載してある器具名お知らせください。

パロマの部品販売サイト **パロマ+プラス**	WEB　パロマ製品の消耗部品 ・ 別売部品をインターネット販売サイトよりご購入いただけます。 **http://www.paloma-plus.jp/**

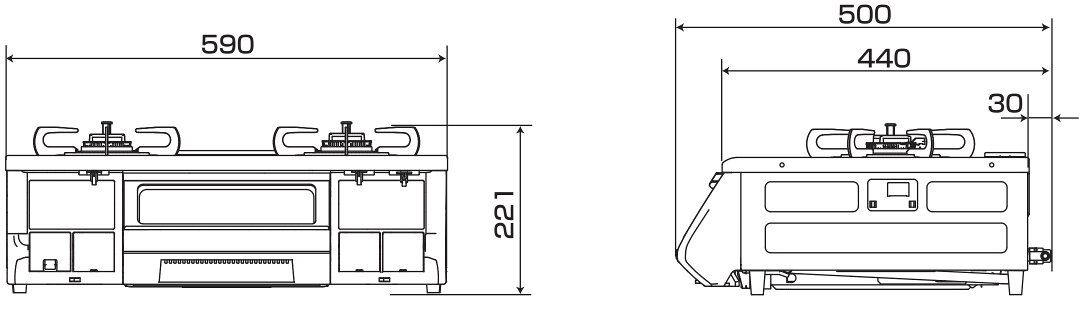
仕　様

品　　名	PA-350WA-R・PA-350WA-L・PA-350WVA-R・PA-350WVA-L
器 具 名	PA-350WA-R・PA-350WA-L・PA-350WVA-R・PA-350WVA-L
型 式 名	E2-1-38
種　　類	ガスグリル付こんろ
点火方式	連続放電点火
外形寸法(機器最大)	高さ221×幅590×奥行500mm
質量(本体)	12.5kg
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管
安心・安全機能	立消え安全装置・焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能 調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能)・グリル排気口遮炎装置
付属部品	アルカリ乾電池 単1形 1.5V（2個）・取扱説明書・保証書・お料理集・取り出しフォーク

使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW			
		標準バーナ	強火力バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	2.75	3.93	1.73	8.10
	13A	2.95	4.20	1.86	8.70
LPガス用		2.95	4,20	1.86	8.70

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

外形寸法図（単位:mm）



48057810001

26. 1. ① HK 48 05781